

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2024 - blanc



Au cœur même du village de Pernand-Vergelesses, ce Clos du Village exploité en monopole par la famille Rapet confirme, sur ce millésime 2024, la singularité et la qualité exceptionnelle de ce terroir et la connaissance intime, d'une remarquable précision, qu'en ont les Rapet père et fils. Protégé par ses murs, bénéficiant d'un microclimat assez précoce et de sols marno-calcaires peu profonds, ce Premier Cru livre une expression particulièrement précise et incarnée du chardonnay.

Dans un millésime exigeant, Vincent et Robin Rapet ont su tirer le meilleur de ce terroir précoce, en privilégiant une vinification délicate et un élevage parfaitement intégré en demi-muids, au service du fruit et de la lecture du sol. Ce 1er Cru constitue un de nos gros coups de cœur du millésime, et rivalise aisément avec un premier cru de Puligny-Montrachet !

Le nez, d'abord marqué par une impression de profondeur et de fraîcheur minérale, évoque l'eau puisée à la source, la roche humide, presque vivante, sur laquelle s'accrochent des notes herbacées subtiles, comme autant de petites algues et plantes aquatiques qui s'arriment aux galets de la rivière. Le fruit se dévoile progressivement, tout en subtilité, autour de la pomme Boskoop, d'une poire délicate, d'une pêche blanche juteuse. Puis, à l'aération, le bouquet gagne en complexité et en raffinement, s'ouvrant sur des notes florales élégantes d'amandier, de violette, de fleur de citronnier et de fleurs printanières. Des touches gourmandes d'amande douce, de calisson d'Aix, accompagnées d'épices fines convoquant cannelle, curcuma ou muscade, mais aussi d'écorces d'agrumes complètent ce tableau nuancé et délicat.

La bouche change de registre et impressionne par son ampleur et son intensité. Le fruit s'y montre bien plus expressif, porté par une matière juteuse et dynamique : orange, mandarine, pamplemousse et pomelo s'entremêlent à une touche de pomme et de fruits exotiques, entre ananas et fruit de la passion. Très vite, les épices prennent le relais, apportant relief et rebond au cœur de bouche, autour du poivre blanc, du Sichuan, du radis poivré et d'une touche de gingembre. La rétro-olfaction, généreuse, amplifie encore cette sensation d'énergie et de profondeur.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale est remarquable : longue, précise, vibrante, elle traduit une parfaite interaction entre le fruit, les agrumes et une minéralité calcaire incisive. La persistance, habitée et intense, signe un vin de grande classe, où tout semble parfaitement en place.

Déjà impressionnant aujourd'hui par sa justesse et son éclat, ce Clos du Village 2024 pourra se goûter dès maintenant sur un gravlax de saumon ou un tartare de bar aux herbes fines, mais gagnera encore en complexité après quelques années de garde. Il accompagnera alors à merveille une barbue ou un saumon à l'oseille, à la façon des Troisgros, ou encore une matelote légèrement safranée de poissons et fruits de mer.

Un Premier Cru magistral, au niveau des plus belles références de la Côte de Beaune.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : profond et frais : eau de source, roche humide, petites algues et plantes aquatiques, pomme Boskoop, poire, pêche blanche, amandier, violette, fleur de citronnier et fleurs printanières, amande douce, calisson d'Aix, épices fines, écorces d'agrumes.

Bouche : ample et intense, matière juteuse et dynamique, agrumes, pomme, fruits exotiques, épices apportant relief et rebond au cœur de bouche, rétro-olfaction généreuse. Finale longue, précise, vibrante entre fruit, agrumes et minéralité calcaire.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un gravlax de saumon ou un tartare de bar aux herbes fines. Plus tard, une barbue ou un saumon à l'oseille, à la façon des Troisgros, ou encore une matelote légèrement safranée de poissons et fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Biologique