

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2024 - blanc



Le climat Sous Frétille, justement classé en 1er Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé, grâce à son orientation plein sud, mais il est aussi assez frais par sa position relativement élevée sur le coteau et son exposition aux vents : sa géographie ouverte, à la jonction de deux combes, permet de conserver une certaine fraîcheur et d'éviter une maturation trop rapide des raisins, surtout dans les années chaudes.

La parcelle, d'un hectare environ, exploitée par les Rapet, est plantée de vieilles vignes, remontant au début des années 1960. Ici, le sol pauvre et mince (pas plus de 40 cm de terre) laisse rapidement la place aux marnes blanches et aux calcaires dans lesquels le système racinaire va puiser à la fois une certaine densité de structure et cette énergie saline et vibrante typique.

Les conditions sont idéales pour produire un grand blanc profond, fuselé et intensément minéral. Ce sont bien toutes les qualités que l'on retrouve dans ce superbe 2024 aux équilibres proches de la perfection : un vin à la fois charmeur, qui tient sa matière du terroir, mais porté par une fraîcheur, une énergie vibrante qui ne le quittent jamais. Par ses accents poudrés et empyreumatiques, sa verticalité et sa profondeur de bouche impressionnante, il regarde un peu du côté des Morgeots de Chassagne-Montrachet.

Après un élevage combinant des fûts avec un foudre Stockinger, particulièrement bien intégré, et même imperceptible, ce 1er Cru Sous Frétille nous enchante déjà. Les premiers arômes, frémissants, nous portent vers les plus beaux paysages des premiers crus bourguignons. Généreux, le premier nez se montre franc et droit. Doté d'une belle amplitude aromatique, on aime son expression beurrée, ses doux parfums de crème fouettée ou de brioche sortie du four. Des notes de mandarine, de liqueur d'orange et de fleur d'oranger amènent une vibration réjouissante. N'oublions pas les fruits mûrs, juteux, comme la poire et la nectarine, qui forment un tout parfaitement cohérent. La minéralité se déploie par vagues successives : d'abord piquante et fumée, évoquant des silex qui s'entrechoquent, puis plus subtile et crayeuse, avec ces notes qui rappellent la craie sur le tableau noir des écoles d'antan.

En bouche, c'est un festival : on retrouve la puissance tellurique d'un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

grand de Bourgogne. Quelle matière ! Dès l'attaque, on plonge dans une dimension résolument charnelle. La texture se pare d'un superbe volume, déjà remarquable pour ce millésime, mis en valeur par un boisé très bien intégré. Largement équilibré par une acidité scintillante, le cœur de bouche est particulièrement complet. Un gras sec se pose sur le palais, immédiatement balancé par la fraîcheur du vin qui laisse la minéralité saillante s'exprimer.

L'expression saline du sol nous fait saliver et nous amène tranquillement vers une fin de bouche en forme de feu d'artifice. On retrouve alors une belle générosité du fruit, qui va s'étirer aussi loin que le vin restera en bouche. Ce premier cru s'affirme, année après année, comme une référence essentielle de Pernand-Vergelesses.

A table, on appréciera la simplicité d'une daurade en croûte de sel, simplement agrémentée d'un peu de citron. Un chirashi avec un riz vinaigré, quelques tranches de daurade ou de bar cru, une omelette fine et quelques œufs de truite pourra également créer un très bel accord.

Après quelques années en cave, proposez-lui un terre-mer : un lapin à l'anchoïade accompagné d'une brunoise de légumes de saison. Ou, mieux encore, un duo volaille de Bresse et homard bleu cuit en cocotte lutée. De beaux moments en perspective.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Généreux, franc et droit :
expression beurrée, crème fouettée ou
brioche sortie du four, mandarine,
liqueur d'orange, fleur d'oranger,
poire, nectarine, silex frottés, craie.

Bouche : puissance tellurique,
superbe volume, boisé très bien
intégré, équilibré par une acidité
scintillante, cœur de bouche complet,
gras sec nappant, minéralité saillante.
Expression saline et générosité du
fruit en fin de bouche.

Accords mets-vins : daurade en
croûte de sel et un peu de citron.
Chirashi et riz vinaigré, tranches de
daurade ou de bar cru, omelette fine
et œufs de truite. Plus tard, lapin à
l'anchoïade, brunoise de légumes de
saison. Ou, duo volaille de Bresse et
homard bleu.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 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