

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2024 - blanc



Sur ce coteau escarpé exposé à l'Est, face à la colline de Corton, le climat En Caradeux confirme une fois encore son statut de grand terroir à blanc du finage de Pernand-Vergelesses. Sur ces sols minces, mêlant silices, éboulis calcaires et marnes, le chardonnay trouve un équilibre naturel entre maturité du fruit et fraîcheur, particulièrement précieux sur ce millésime 2024.

Vinifié avec la précision que l'on connaît à la famille Rapet, puis élevé en demi-muids pour préserver la pureté d'expression du terroir, ce Premier Cru dévoile un visage à la fois séduisant et nuancé, où la sensualité du fruit s'équilibre avec une structure minérale plus tendue.

Le nez s'ouvre sur un registre immédiatement charmeur et délicat. Les notes lactées de crème à peine fouettée, de beurre frais et de chocolat blanc précèdent une expression fruitée douce et caressante, autour de la poire pochée, de la pêche blanche, de la compote de pomme et de l'abricot. Des touches florales raffinées, entre amandiers en fleurs, violette et miel d'acacia, apportent une sensation d'élégance lumineuse. Quelques nuances plus épicées, discrètes mais déjà perceptibles, évoquent la réglisse ou la baie de genièvre : elles contribuent à la sensation de souffle frais qui s'élève maintenant du verre.

En bouche, le vin confirme son profil sensuel, sur une entame plutôt ronde et enveloppante. Le toucher est soyeux, la matière tendre, presque fondante, portée par des saveurs de fruits en gelée, entre abricot, mirabelle et marmelade d'orange et de mandarine. Mais très vite, la structure se resserre : une trame épicée plus affirmée s'installe, portée par les poivres, notamment de Sichuan, et relevée d'une salinité marquée. Les agrumes, citron jaune et vert en tête, rejoints par le pamplemousse, apportent fraîcheur et dynamisme, tandis que des notes de verveine et de coriandre prolongent le beau relief du jus.

La finale séduit et surprend presque par sa précision et sa droiture : le sol reprend ses droits, tend la matière et imprime une allonge plus sérieuse, sans jamais perdre en équilibre. L'empreinte minérale, associée à une belle persistance citronnée et légèrement poivrée, prolonge le plaisir avec justesse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Déjà très accessible, ce Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux 2024 gagnera encore en profondeur après quelques années de cave, le temps que l'élevage s'efface totalement.

Il accompagnera aujourd'hui des Saint-Jacques juste snackées servies avec un peu de cerfeuil ou un boudin blanc, puis évoluera idéalement vers des plats à la fois classiques et raffinés comme une sole meunière, une escalope de veau à la crème ou une volaille en sauce Poulette.

Une cuvée toujours aussi séduisante, qui conjugue, dans un bel équilibre, gourmandise immédiate et ancrage minéral.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : charmeur et délicat : crème à peine fouettée, beurre frais, chocolat blanc, poire pochée, pêche blanche, compote de pomme et de l'abricot, amandiers en fleurs, violette et miel d'acacia, réglisse ou baie de genièvre.

Bouche : entame ronde et enveloppante, toucher soyeux, matière tendre portée par des saveurs de fruits en gelée, trame épicée plus affirmée, Les agrumes apportent fraîcheur et dynamisme, verveine, coriandre. Finale minérale, citronnée et légèrement poivrée.

Accords mets-vins : aujourd'hui des Saint-Jacques snackées servies avec un du cerfeuil ou un boudin blanc. Plus tard, des plats à la fois classiques et raffinés comme une sole meunière, une escalope de veau à la crème ou une volaille en sauce Poulette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques