

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2024 - blanc



Les Rapet produisent chaque année l'une des plus belles expressions du mythique grand cru du Nord de la Côte de Beaune. Il faut dire que le vin est ici particulièrement bien né : il est issu de 4 parcelles différentes, essentiellement situées sur le lieu-dit En Charlemagne, considéré à juste titre, comme le plus grand terroir à chardonnay de toute la colline de Corton, qui compte tout de même plus de 110 hectares de vignes... Nous sommes au cœur du vignoble historique, déjà cultivé par les moines de Saulieu, après que Charlemagne leur eût donné des vignes à la fin du 8ème siècle.

Bien conscient du caractère exceptionnel de ce patrimoine, Vincent et Robin Rapet ne se contentent pas de « gérer » l'héritage, mais continue à renouveler et replanter régulièrement les pieds lorsque nécessaire. Les jeunes ceps, d'une vingtaine d'années aujourd'hui, comptent pour un petit tiers de l'assemblage : ils apportent une belle franchise du fruit et donnent au vin son éclat aromatique immédiat. A l'inverse, un autre tiers est issu de très vieilles vignes plantées en 1945 et 1950, qui donnent des raisins très concentrés et chargés de cette vibration minérale et cette profondeur verticale propre au terroir de Corton. Une signature du Grand Cru que l'on doit bien sûr à ces sols peu profonds, pentus et très caillouteux, mêlant calcaires, marnes claires et silex détériorés.

En outre, l'exposition majoritaire à l'Ouest, si elle limite la durée d'ensoleillement, contribue de faire de cette zone un terroir plutôt chaud. Pour la plupart de ces vignes, les Rapet privilégient un palissage assez haut, afin de maximiser la photosynthèse (certains pieds sont d'ailleurs tressés pour éviter le rognage) mais aussi de jouer avec l'ombre portée des feuilles lorsqu'il faut protéger les raisins des rayons trop brûlants du soleil d'été. Tout est mis en œuvre pour cueillir des baies à leur maturité optimale.

En complément des grands fûts, Vincent et Robin ont fait le choix, cette année encore, de combiner trois contenants de nature différente, chacun apportant ses nuances : un œuf en ciment, une amphore et un petit foudre. L'objectif reste inchangé : restituer toute la pureté et l'éclat du fruit, ainsi que l'empreinte de ses origines. Au final, fraîcheur et tension s'équilibrent à merveille avec la densité et la profondeur naturelle du vin.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Dans le verre, ce grand cru se montre d'une classe folle : son aura d'abord discrète, mais incontournable, force le respect. Issu des plus beaux secteurs de cette Montagne mythique, ce chardonnay s'ouvre sur quelques notes fraîches d'agrumes. Le yuzu prend la part belle, tandis que la mandarine dévoile ses huiles essentielles et l'orange sanguine son côté pulpeux. Des fruits rejoints par des notes plus gourmandes et rondes, que l'on sent aux abords des boulangeries : la crème pâtissière s'exprime, agrémentée de quelques épices douces, entre gousse de vanille et fève tonka. Le registre épicé se montre ensuite plus piquant, tonique, avec le poivre Timut rappelant l'expression des agrumes, et le sumac donnant à l'ensemble une excitante sensation de fraîcheur.

Après quelques minutes d'ouverture, le vin se pare d'une sorte de voile minéral, tout en légèreté, comme en apesanteur. L'eau de roche, le caillou mouillé et une pointe empyreumatique s'éveillent pour ne faire qu'un. Superbe !

Dès l'attaque, on entre dans la galaxie des grands vins. Le toucher de bouche est soyeux, quasiment velouté. Il offre un volume hors du commun. Celui-ci capte notre attention et se déporte vers les côtés de la langue pour activer la salivation, grâce notamment son empreinte iodée et saline. Le cœur de bouche déploie une matière en expansion qui s'arrête net au profit d'une sensation fraîche et déliée, d'une grande pureté.

Vertical par son arête minérale, saillant et précis par son acidité juste et salivante, c'est un Corton-Charlemagne de haut vol. Il se pare d'un fond tannique, en fin de bouche, pour nous faire vivre une dernière danse avant de disparaître après de très longues secondes. Un grand vin qui nous procure du plaisir, de l'émotion, et qu'il faudra attendre quelques années pour amplifier encore ses effets.

Ce Grand Cru nous invite à une belle gastronomie raffinée. On imagine un plat de chez Pascal Barbot : une raviole de butternut parfumée au yuzu, accompagnée d'épinards et de chair de tourteau. Autrement, mettons à l'honneur le homard, dont la chair, un peu ferme mais moelleuse, rappellera la texture du vin. Imaginez un homard Belle-Vue, quelques billes d'œufs de poisson et des lamelles de truffe noire. N'oubliez pas la mayonnaise sur le côté pour y tremper les médaillons.

Laissez vieillir ce vin dix ans, il en a largement la capacité, puis sublimez-le avec un homard cuit dans un bouillon aromatique et légèrement rôti au beurre de yuzu et de cacao. Vous pourrez ensuite réaliser une sauce à partir du bouillon réduit et d'un trait de vin de Xérès. Régalez-vous !

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe : agrumes (yuzu, huiles essentielles de mandarine, orange sanguine), crème pâtissière, épices douces (gousse de vanille, fève tonka), poivre Timut, sumac, eau de roche, caillou mouillé, pointe empyreumatique.

Bouche : toucher soyeux, quasiment velouté, volume hors du commun, empreinte iodée et saline, sensation fraîche et déliée, arête minérale, acidité juste et salivante, fond tannique en fin de bouche.

Accords mets-vins : Dans dix ans, un homard cuit dans un bouillon aromatique et légèrement rôti au beurre de yuzu et de cacao. Vous pourrez ensuite réaliser une sauce à partir du bouillon réduit et d'un trait de vin de Xérès.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2029 et 2046 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique