

Domaine Rapet - Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Fournaux - 2024 - rouge



Famille emblématique des abords de la montagne de Corton, le domaine Rapet, dont les origines remontent au milieu du XVIII^e siècle, a su pérenniser son savoir-faire, toujours au service des terroirs situés sur les communes de Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Savigny-lès-Beaune.

Le Premier Cru Aux Fournaux fait partie de ces parcelles classées qui jouxtent le village de Pernand-Vergelesses. Ce climat doit son nom aux vestiges d'anciens fourneaux à charbon, retrouvés dans le secteur.

Grand terroir à pinot noir, les sols y sont profonds et riches en oxydes de fer, donnant aux vins une belle structure et un très beau potentiel de garde. C'est d'autant plus vrai que les Rapet ont la chance d'exploiter ici de vieilles vignes, âgées entre 50 et 60 ans, qui donnent des rendements faibles mais des raisins très concentrés.

Afin de préserver au maximum ce que la vigne puise dans son terroir, les vendanges sont réalisées en petites caissettes, permettant un tri minutieux à l'arrivée en cave. Un tri mené avec beaucoup de rigueur sur ce millésime 2024 très arrosé, afin de ne garder que les grappes à l'état sanitaire impeccable. Fidèles à leur recherche de rouges élégants, au toucher de bouche délicat, les Rapet veillent ensuite à ne pas trop pousser les extractions. Ils limitent au maximum le « triturage » des raisins. Aucune pompe n'est utilisée pour les soutirages et les extractions restent très douces, y compris au pressurage. Quelques pigeages légers durant la fermentation, qui dure une quinzaine de jours, permettent d'extraire juste ce qu'il faut de couleur et de matière.

L'élevage se fait en fûts bourguignons, avec très peu de bois neuf cette année. En effet, ce millésime 2024, marqué par de forts contrastes climatiques, aura été très exigeant pour les vignerons. Il imprime aux pinots noirs un caractère fruité et croquant, avec des degrés d'alcool plus modérés que la moyenne. Tout est pensé pour une expression pure et croquante du fruit, soyeuse, précise. La mission est parfaitement réussie !

Les premiers arômes nous plongent d'abord dans le sol : on sent la terre fraîchement retournée, l'humus mais aussi le minerai et même une expression presque granitique de la roche. Puis ces notes s'accompagnent d'épices, autour du poivre de Malabar et d'une once de cumin.

Au fil de l'aération, le vin s'ouvre, plus floral avec ces notes de pivoine séchée, de lavande et d'origan. Avant que les fruits rouges ne triomphent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

: la groseille, la cerise griotte, la framboise et la fraise, formant un ensemble fruité fin et friand, dont on imagine déjà la pointe d'acidité tonifiante qu'ils procureront en bouche. L'ensemble s'harmonise parfaitement et forme un tout cohérent. On se régale de la belle complexité aromatique de ce premier cru.

La bouche est à la hauteur du nez : elle offre une très belle envergure, tant par la texture que par la générosité de la matière. L'attaque se montre souple et limpide, grâce à une matière en expansion qui caresse le palais. La belle acidité, ressentie dès les premiers instants, trace le sillon dans lequel le vin vient se loger. Le cœur de bouche se raffermi, il concentre alors l'ensemble des arômes pour créer une masse énergique qui s'exprime sous la forme de tanins structurés. Ceux-ci donnent un superbe relief au vin. Ils laissent une empreinte persistante qui demeure en bouche jusqu'à la fin de la dégustation, procurant cette sensation de calcaire effrité sur le fond de la langue.

Ce premier cru a déjà tout pour épouser des viandes goûteuses, même dans sa jeunesse. On l'imagine volontiers autour d'un bœuf Wellington accompagné d'une sauce au poivre nappante. Vous pourrez également vous orienter vers une côte de veau aux herbes fraîches, afin de faire ressortir la fraîcheur du vin.

Copyright 2026 Terres des Rouges by Trésors des Vignes - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Fournaux - 2024 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Grenat, claire et brillante

Nez : .d'abord le sol : terre fraîchement retournée, l'humus, minéral et roche. Puis des notes d'épices, au fil de l'aération, le vin s'ouvre, plus floral avant que les fruits rouges ne triomphent : la groseille, la cerise griotte, la framboise et la fraise.

Bouche : .très belle envergure, par la texture et la générosité de la matière.

Attaque souple et limpide. Belle acidité, tanins structurés donnant un superbe relief au vin. Ils laissent une empreinte persistante de calcaire effrité sur le fond de la langue.

Accords mets-vins : .idéal sur des viandes goûteuses, même dans sa jeunesse. Un bœuf Wellington accompagné d'une sauce au poivre nappant ou une côte de veau aux herbes fraîches, afin de faire ressortir la fraîcheur du vin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 16 à 18°C

Ouverture : 2 heures d'aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Savigny-Les-Beaune 1er Cru

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques