

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Ile des Vergelesses - 2024 - rouge



Donnant une des cuvées emblématiques du domaine, ces vignes font face au célèbre Charlemagne de la montagne de Corton. Ce petit îlot est situé entre la route des Grands Crus au sud et le Premier Cru Aux Vergelesses de Savigny-lès-Beaune au nord. Son sol, mêlant calcaire et terrains ferrugineux, confère à ce terroir une signature unique.

Idéal pour produire de grands vins de garde, ce climat de mi-coteau bénéficie d'une parfaite exposition au sud et sud-est, permettant une maturation lente et équilibrée des pinots noirs. Un soin extrême est apporté à ce Premier Cru : vendanges en petites caissettes, macération et fermentation avec pigeages très légers pendant environ quinze jours. Aucun soutirage à la pompe n'est effectué afin de préserver la délicatesse du jus : on utilise encore ici les anciennes méthodes du soufflet ! Pour ce millésime, les Rapet ont intégré environ 30% de vendange entière.

Le vin est ensuite élevé 15 mois en fûts bourguignons, avec très peu de bois neuf cette année, afin d'assouplir les tanins, souvent puissants dans la jeunesse. Après quelques années de cave, il révélera pleinement toute la finesse et l'élégance que ce terroir d'exception lui confère.

La couleur de ce Pernand est superbe, limpide, lumineuse, d'un rubis éclatant, elle donne envie de croquer à pleines dents dans ce vin. Les premières notes s'élèvent rapidement au-dessus du verre. C'est une corbeille de petits fruits rouges que l'on découvre : d'abord la fraise juteuse, qui nous amène vers une sensation de grenadine, puis la framboise fraîchement cueillie, exprimant ses notes légèrement acidulées. On pense aussi à la groseille, en gelée.

Ce premier cru se révèle plus complet qu'il n'y paraît, il faut être patient pour que les notes épicées s'affirment, apportant relief et complexité. Le sumac, la peau d'orange et un fond de cannelle, évoquant un boisé subtil, nous plongent dans un univers oriental. Avant que des parfums plus végétaux et subtils, aux accents de feuille de menthe et de verveine, ne viennent souligner la fraîcheur élégante du propos. Comme toujours, on sent que les Rapet ont parfaitement compris l'essence même de ce terroir et du millésime pour mieux les sublimer.

S'il sait se montrer déjà charmeur, ce très beau Premier Cru ne manque pas de fond : celui-ci démontre qu'un vin à l'extraction douce et maîtrisée, comme le suggère sa robe, peut avoir beaucoup de structure, de la tenue et une belle envergure en bouche. C'est toute la magie des grands terroirs.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'attaque est fraîche, stimulante, portée par quelques notes mentholées qui permettent d'apprécier sa finesse. Très vite, les arômes se resserrent autour d'une belle matière, à la fois fuselée mais ample dans son expansion. Les tanins viennent, par petites touches, raffermir la bouche pour dessiner une très belle structure, droite et verticale. C'est en fin de bouche que l'ensemble se fond pleinement autour d'une empreinte minérale désaltérante, d'une juste acidité prolongeant le plaisir et de tanins poudrés qui portent l'élan du vin. Belle réussite !

Pour l'accompagner, privilégiez dans sa jeunesse une betterave rôtie au four, accompagnée de thym frais et d'une vinaigrette au vinaigre de Xérès. D'ici un ou deux ans, prévoyez un magret de canard aux aïelles. Dans une dizaine d'années, on optera pour une joue de bœuf à cuisson longue, afin d'obtenir une chair délicate et onctueuse, accompagnée de pommes dauphines maison.

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

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Ile des Vergelesses - 2024 - rouge



Dégustation et accords

Robe : superbe, limpide, lumineuse, d'un rubis éclatant.

Nez : Nez vif et élégant, dominé par la fraise, la framboise et la groseille. Puis s'ouvre sur des épices délicates (sumac, cannelle, orange), notes végétales de menthe et verveine. Grande finesse

Bouche : attaque fraîche, stimulante. Belle matière, fuselée mais ample. Les tanins fermes et très belle structure, droite et verticale. En fin de bouche l'ensemble se fond pleinement autour d'une empreinte minérale désaltérante.

Accords mets-vins : eune, avec une betterave rôtie au four, accompagnée de thym frais et d'une vinaigrette au vinaigre de Xérès. D'ici un ou deux ans, prévoyez un magret de canard aux aîrelles. Dans une dizaine d'années, on optera pour une joue de bœuf à cuisson longue



Conseils de service

À consommer : Dès 2026 et jusqu'en 2041 au moins

Température de service : 16 à 18°C

Ouverture : 2 heures d'aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques