

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Cents Vignes - 2024 - rouge



Sur ce climat historique du coteau Nord beaunois, considéré comme l'un des plus qualitatifs de l'appellation, Vincent et Robin Rapet poursuivent son travail d'orfèvre. La parcelle, acquise en 2012, occupe un sol brun calcaire filtrant, mêlé d'argiles fines et de sables, sur une pente douce favorable à une maturation progressive et équilibrée du pinot noir.

Le millésime 2024, plus délicat dans ses équilibres naturels, a demandé, à la cave, précision et retenue. Fidèle à leur approche toute en finesse, les Rapet ont privilégié l'élégance à la puissance, veillant à ne rien sur-extraire et à préserver la qualité de texture des tannins. Le résultat offre un vin harmonieux, à la fois charmeur et structuré, qui assume pleinement son style vif et juteux.

La robe se pare d'un grenat clair tirant vers le vieux rose, lumineuse et délicate, annonçant la finesse du vin. Le nez s'ouvre sur une gelée de fruits rouges éclatante où se mêlent framboise, fraise Mara des Bois et groseille. Vient ensuite une cerise Napoléon juteuse et lumineuse. Les épices douces apportent profondeur et relief, entre cannelle, noix de muscade et sucre roux. Une brassée de fleurs des champs flotte au-dessus du verre, tandis qu'une touche originale de confiture de tomate et un soupçon de marmelade ajoutent une touche gourmande et légèrement acidulée. L'ensemble évoque maintenant une tartelette aux fraises encore tiède : c'est un régal, balançant entre douceur et vivacité.

En bouche, la matière est souple, assez ample, immédiatement caressante. Les fruits rouges s'expriment en coulis et en crème autour de la cerise, la framboise et la groseille. Une note gourmande de confiture de fraise se mêle à une sensation lactée évoquant fromage blanc et crème fraîche. Le toucher est délicat, sans dureté. La rétro-olfaction révèle une fraîcheur mentholée et une verveine subtilement poivrée qui dynamisent l'ensemble. L'acidité, parfaitement ajustée, soutient le fruit sans l'exciter inutilement, apportant énergie et sapidité.

La finale séduit (et surprend même) par son intensité : la structure se précise, les tannins parfaitement mûrs encadrent le vin avec une belle droiture. Une tension mesurée s'installe, prolongée par une pointe mentholée persistante. Les Rapet signent ici un vin particulièrement juste, équilibré, qui doit sa réussite à la qualité de ses tannins et au parfait dosage de l'extraction.

Accessible dès aujourd'hui, il gagnera néanmoins en profondeur après trois à cinq ans de cave. Il accompagnera à merveille des paupiettes de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

veau aux champignons et tagliatelles, des cailles rôties aux raisins de Hambourg, ou encore une fondue bourguignonne. Les plus impatients pourront l'ouvrir sur un tartare de bœuf, modérément relevé.

Un Beaune 1er Cru élégant et déjà très plaisant, qui confirme toute la précision et la justesse des Rapet, père et fils.

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

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Cents Vignes - 2024 - rouge



Dégustation et accords

Robe : grenat clair tirant vers le vieux rose, lumineuse et délicate.

Nez : framboise, fraise Mara des Bois et groseille, cerise Napoléon, épices douces et fleurs des champs flottent au-dessus du verre. Une touche de confiture de tomate et un soupçon de marmelade ajoutent une touche gourmande et légèrement acidulée.

Bouche : Bouche souple et caressante, portée par un fruit rouge gourmand relevé d'une touche lactée et d'une fraîcheur mentholée. Acidité juste, tanins mûrs et finale intense, tendue et persistante : un vin précis, élégant et parfaitement équilibré.

Accords mets-vins : paupiettes de veau aux champignons et tagliatelles, cailles rôties aux raisins de Hambourg, ou encore une fondue bourguignonne. Les plus impatients pourront l'ouvrir sur un tartare de bœuf, modérément relevé.



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 : Beaune 1er Cru

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques