

Domaine Rapet - Corton Grand Cru - 2024 - rouge



Issu du finage d'Aloxe-Corton, le vin assemble les raisins de deux petites parcelles de vieilles vignes de plus de 50 ans, situées sur la partie inférieure de la colline de Corton, sous les Pougets, et regardant, toutes deux, vers le Sud. Gage de maturités abouties, même sur des millésimes un peu plus tardifs, comme le fût 2024.

La première sur le climat les Chaumées et la Voie Rosse se distingue par ses sols caillouteux mêlés à des argiles fines ferrugineuses, à la couleur rougeâtre. La deuxième, en contrebas, sur le secteur des Combes, offre des sols plus profonds, dans lesquels le système racinaire des vieilles vignes s'est développé, transmettant au vin cette densité charnue et veloutée typique du Corton signé Rapet.

Sur ce millésime 2024, les rendements faibles ont permis aux raisins de bien mûrir et d'atteindre de belles concentrations. En outre, les Rapet n'ont pas hésité à opérer un tri très rigoureux, ne gardant que les grappes affichant un parfait état sanitaire. Côté vinification, ils ont intégré un petit tiers de vendanges entières et ont particulièrement soigné les extractions, très douces. La macération a duré une quinzaine de jours, avec très peu de pigeages. Des choix d'une grande justesse qui ont donné naissance à un Corton encore un peu compact mais d'une belle envergure et d'une profondeur fort prometteuse. Un vin clairement taillé pour la garde.

La robe, légèrement plus dense que celle des Beaune 1er Cru, reste pourtant d'une teinte claire et lumineuse, fidèle à l'élégance recherchée. Le nez affirme d'emblée la signature du Corton : une dominante de cerise nette et profonde, accompagnée d'une palette de poivres particulièrement raffinée mêlant poivre rose, baie de Sichuan et une superbe pointe de poivre noir de Madagascar. Les ronces, la mûre sauvage et les notes de feuilles de cassissier apportent une dimension végétale noble, tandis qu'une subtile touche sanguine rappelle le pigeon rôti. Des notes de bois précieux entre bois de rose, acajou et palissandre, soulignent la justesse et la précision de l'élevage. Quelques fleurs rouges et violettes adoucissent l'ensemble, rejointes par une nuance de sucre candy, un soupçon de caramel, un peu de laurier et une évocation discrète de pinède.

En bouche, on perçoit d'emblée l'envergure d'un Corton : la matière est plus dense, plus structurée. Cerise et noyau de cerise dominant, entourés d'une trame épicée complexe où s'entremêlent verveine poivrée, déclinaison de poivres, note mentholée, clou de girofle, réglisse et même une touche énergisante de cardamome verte. Groseille et canneberge

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

soulignent la tension et l'éclat du vin, tandis qu'une subtile nuance de cuir commence à se dessiner.

La finale gagne encore en intensité. Les tannins, parfaitement mûrs, offrent une astringence structurante, sans aucune dureté. Des notes d'écorce, de cuir et de noyau de cerise prolongent la persistance, toujours marquée par une fraîcheur mentholée, façon « tilleul-menthe », et une note de verveine. L'ensemble est impeccablement maîtrisé.

Ce Corton 2024 mérite cinq à sept années de cave qu'il mettra à profit pour gagner en profondeur et en complexité. Il accompagnera alors un onglet de veau aux pommes sautées et épinards, un filet de bœuf aux girolles, un perdreau aux raisins de Hambourg ou une fricassée de rognons de veau sauce Madère et champignons.

Un Grand Cru de caractère, précis et racé, qui confirme la régularité et l'exigence du Domaine Rapet.

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

Domaine Rapet - Corton Grand Cru - 2024 - rouge



Dégustation et accords

Robe : magnifique robe rubis à la teinte claire et lumineuse.

Nez : Nez typique, dominé par la cerise profonde et une élégante palette de poivres. Mûre sauvage, feuilles de cassis et touche sanguine apportent noblesse et relief, soutenus par des bois précieux, des fleurs délicates et une subtile note balsamique.

Bouche : Bouche ample et structurée, marquée par la cerise et le noyau, soutenus par une trame épicée. Tension portée par les fruits rouges, tannins mûrs et finale fraîche, longue et parfaitement maîtrisée.

Accords mets-vins : un onglet de veau aux pommes sautées et épinards, un filet de bœuf aux girolles, un perdreau aux raisins de Hambourg ou une fricassée de rognons de veau sauce Madère et champignons.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2032/2033 et sur plusieurs décennies.

Température de service : 16 à 18°C

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Grand Cru

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques