

Domaine Rapet - Magnum Grand Cru Corton - 2023 - rouge - 150 cl



Sur ce millésime 2023 à l'équilibre parfait entre chair fruitée et tension, les Rapet signent un grand Corton, à la fois expressif, intense et longiligne, issu du finage d'Aloxe-Corton. Vincent Rapet réunit dans cette cuvée les raisins de deux petites parcelles de vignes âgées d'une cinquantaine d'années : toutes deux se situent sur la partie inférieure de la colline, au-dessous des Pougets, et profitent d'une exposition au Sud.

La première sur le climat les Chaumées et la Voie Rosse présente des 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. Soucieux de limiter naturellement les rendements et d'obtenir un fruit toujours plus expressif, concentré, Vincent et Robin font aujourd'hui le choix de tresser une bonne partie de la vigne.

Après une macération assez courte, de 15 jours environ intégrant des pigeages légers ne surjouant surtout pas l'extraction, le vin est entonné et élevé pendant 18 mois environ, en intégrant peu de bois neuf (20% à peine). Ce millésime 2023, encore dans ses langes, offre un éclat et une énergie interne qui nous promettent de très grands lendemains.

Le nez s'ouvre sur des fruits rouges expressifs, où se mêlent la cerise griotte, la groseille, la gelée de framboise. Une gourmande touche de chocolat au lait parsemé d'éclats de noisettes se mêle à quelques épices douces, autour de la cannelle et de la noix de muscade. A l'air, le bouquet ne cesse de gagner en raffinement et en fraîcheur : place maintenant à la feuille de laurier ou d'eucalyptus, à des parfums subtils de thé Earl Grey, mâtinés d'une subtile note fumée. Une dimension florale s'élève maintenant du verre, évoquant le raffinement de boutons de rose à peine ouverts. L'empreinte calcaire amène des nuances poudrées, qui semblent flotter dans l'air.

Fuselée, fraîche et tonique, la bouche se distingue par un équilibre remarquable entre une puissance contenue et une vraie finesse de texture. Les tannins sont soyeux et délicats, et laissent toute sa place à la fraîcheur du fruit croquant et juteux. Cassis, mûre sauvage, gelée de groseille, cerise, framboise : on se régale d'un jus expressif, soutenu par une acidité fine parfaitement maîtrisée, aux accents citronnés. Le poivre, le clou de girofle, le wasabi et la graine de moutarde viennent épicer l'ensemble. Le temps profitera bien sûr à ce jeune vin, lui permettant de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

gagner en complexité et en allonge. Mais déjà, sa longue finale nous fait pénétrer dans les profondeurs d'un sol ferrugineux et calcaire, libérant des saveurs particulièrement sapides de poivre Sichuan et de baies roses.

Après un minimum 6 ou 8 ans de cave, ce Grand Cru Corton trouvera de magnifiques partenaires sur des plats de belle intensité aromatique : une pièce de bœuf grillée, un canard à l'orange, un lièvre à la Royale ou en civet, une noisette de chevreuil nappé d'une sauce aux baies rouges, un coq au vin ou encore des rognons de veau à la sauce Madère.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Magnum Grand Cru Corton - 2023 - rouge - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Rubis, intensité moyenne

Nez : profond et expressif : cerise griotte, groseille, gelée de framboise, chocolat au lait aux éclats de noisettes, cannelle, noix de muscade, feuille de laurier ou d'eucalyptus, thé Earl Grey, note fumée, boutons de rose à peine ouverts, nuances poudrées.

Bouche : fuselée, fraîche et tonique, équilibre entre puissance et finesse de texture, tannins soyeux et délicats, cassis, mûre, gelée de groseille, cerise, framboise, acidité fine citronnées, saveurs épicées. Longue finale sapide, poivre Sichuan et baies roses.

Accords mets-vins : après un minimum 6 ou 8 ans de cave, sur une pièce de bœuf grillée, un canard à l'orange, un lièvre à la Royale ou en civet, une noisette de chevreuil nappé d'une sauce aux baies rouges, un coq au vin ou encore des rognons de veau à la sauce Madère.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2046

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Grand Cru

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques