

Domaine Trapet Gevrey Chambertin 1er Cru "Capita" rouge 2017



Prix du produit :

435,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2017

Appellation: Gevrey-Chambertin 1er cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Capita

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

17,5/20 B+D. L'assemblage de trois premiers crus de Gevrey Chambertin (0,6 ha en tout) est malheureusement plus rare et encore plus recherché que les autres 1er crus du domaine...

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Gevrey Chambertin 1er Cru "Capita" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Plus tendu, débordant d'une énergie renversante, Capita se montre un peu plus assujetti à sa prise de bois.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Assemblage de premiers crus, combotte, corbeaux, ergots. On voit dans cette cuvée réalisée totalement en vendange entière une gourmandise et une ouverture étonnante, en total contraste avec le clos prieur construit pour une garde plus longue. La finale fruitée et saline est délicieuse. Apogée de 2020 à 2028. Accords mets vins : grillades et côtes d'agneau, pigeon, steak tartare, magret et canard rôti, pot au feu.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2019) : 91-93/100. *The 2017 Gevrey-Chambertin 1er Cru Capita is a blend of fruit from the premiers crus En Ergot, Corbeaux and Combottes, supplemented—if I understood Jean-Louis Trapet correctly—by a visual selection of small-berried clusters from Petite Chapelle and Clos Prieur which are not destemmed. The wine offers up attractive notes of red and black cherries, raw cocoa, espresso roast and cedar new wood, followed by a medium to full-bodied, ample palate with bright acids and fine-grained tannins.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

« *Nous sommes les fils spirituels des vieux terroirs. Notre âme a reçu la noblesse et le tourment des familières immensités faites de main d'homme.* » **Gaston Roupnel.**

Cépage : Pinot noir

Superficie : 60 ares, 3 parcelles sélectionnées: Combottes, Corbeaux, Ergot