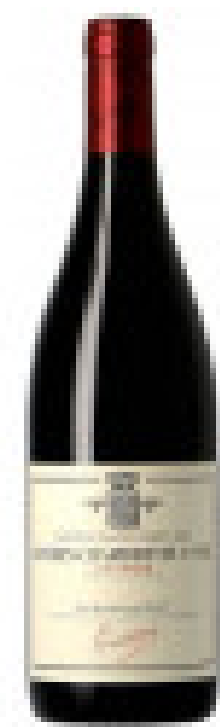


Domaine Trapet Gevrey Chambertin 1er Cru "Clos Prieur" rouge 2017



Prix du produit :

390,00 €

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: Clos Prieur

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

17/20 RVF. Les plus vieilles vignes du domaine Trapet, situées tout près des fameux Grands Crus de Gevrey-Chambertin. Gros potentiel de garde en 2017.

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Gevrey Chambertin 1er Cru "Clos Prieur" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :17/20. *Le Clos Prieur livre une chair énergique, d'une belle envergure sapide, avec des tanins réglissés et croquants. Il gagne en volume à l'air et se donne avec franchise.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Toujours plus sérieusement construit que petite chapelle, il joue un registre tendu mais toujours racé, très plein. Apogée de 2022 à 2032. 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. *Aromas of dark chocolate, grilled meats and licorice mingle with rich cassis and dark berry fruit in a complex bouquet, introducing Trapet's 2017 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur, a medium to full-bodied, layered and fleshy wine with a generous, textural profile and fine but chalky structuring tannins. It's one of the more gourmand wines in the cellar this year.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

Cépage : Pinot noir

Superficie : 40 ares, 2 parcelles

A quelques ouvrées des Grands Crus, nos premiers crus Petite Chapelle et Clos Prieur rivalisent de finesse et de grâce avec leurs prestigieux cousins. Il s'agit là des plus vieux terroirs du domaine. En 1877, un peu avant l'invasion du phylloxéra, mon arrière-arrière grand père décide d'acquérir une parcelle proche de la Grande Chapelle, ce finage se nomme alors Ergot ou Petite Chapelle. Ironie du sort, la même année les vignes françaises plantées à la densité incroyable de 35 000 pieds par hectare, subissent l'attaque d'un petit coléoptère que les vignerons nomment écrivain ou gribouri. La récolte des Ergot est alors très fortement réduite à six pièces.

Mais quel vin délicieux! Arthur, mon arrière grand père âgé de 10 ans, se souvenait de ce vin avec émotion. Mais surtout, il gardait en mémoire la fierté avec laquelle son père vendit ce nectar en automne 1881 au prix astronomique de 480 francs la pièce! Quelques années plus tard, en 1893 alors que déjà quelques vignes sont replantées avec des porte-greffes américains, Louis achète « son Clos Prieur » proche des Mazis. Est-ce ce nom aux évocations monastiques ou bien plutôt sa terre à la structure caillouteuse, légère et bien drainée qui décida mon arrière grand père? Nous n'en savons rien, mais quoi qu'il en décida, Louis fut particulièrement bien inspiré.

La même année, lors de l'Exposition Générale des Vins, qui précède la fameuse Vente des Hospices de Beaune, le fruit de ses premières vignes greffées fut ovationné par ses amis

vignerons et amateurs de toute la Côte!

Aujourd'hui, nos vieux terroirs de Premiers crûs, cette Petite Chapelle et ce Clos Prieur nous font croire que mystiquement l'homme possède le sol qu'il occupe. En fait, le sol possède l'homme et cette propriété, force élaborée en commun, est réciproque et inaliénable!