

Domaine Trapet Chambertin Grand Cru rouge 2017



Prix du produit :

1 440,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2017

Appellation: Chambertin Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un des Grands Crus les plus mythiques de Bourgogne, avec la Romanée Conti et quelques autres. Interdiction d'y toucher avant de nombreuses années pour comprendre ce vin exceptionnel !

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Chambertin Grand Cru rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Encore un peu diffus, le chambertin est sur la réserve. Ses tanins charnus et doux emplissent la bouche, et il se déploie avec grâce, mais nous avons le sentiment que l'élevage pourrait être plus précis et plus respecter l'éclat du fruit.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18,5/20. *Avec plus de raisins entiers qu'à l'habitude, 70%, il est d'une évolution lente dans ce millésime. Il lui faudra un peu de temps pour affirmer sa suprématie. Le boire tôt serait un contre-emploi. Apogée de 2023 à 2035.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2019) : 93-95/100. *The 2017 Chambertin Grand Cru wafts from the glass with a beautifully complex bouquet of sweet wild berries, cherries, grilled meats, raw cocoa and cedary new oak. On the palate, the wine is full-bodied, deep and reserved, with a layered, multidimensional core, tangy acids and velvety tannins, concluding with a long, pure finish. This is a lovely Chambertin in the making that displays excellent focus and tension for the vintage.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

« Chambertin !... Son nom est d'une prestigieuse évocation. Le lieu est un des plus nobles qui soit. Cette noblesse, active et vivante renouvelle chaque été au soleil, le miracle de la nature »

Gaston Roupnel.

Cépage : Pinot noir

Superficie : 1 ha 90 ares, 3 parcelles la plus vieille plantée en 1919

Ce miracle de la nature, pressenti par Arthur Trapet un beau matin de mai 1919, lorsqu'il décida d'acheter sa première parcelle de Chambertin, nous tenons à en être dignes.

Jours après jours , saisons après saisons, nous oeuvrons pour faire vivre ce royal terroir.

Ce finage assure, d'ailleurs le plus long règne de l'histoire. Sa première évocation date de 630, où le Duc Amalgaire donne aux religieux de l'abbaye de Bèze son vignoble d'élite. Un peu plus tard , en 1219, l'abbaye de Bèze située au nord-est de Dijon cède son domaine au chapitre de la cathédrale St Mammès de Langres. C'est à cette époque qu'apparaît la mention de « boschus de campo Bertuyn », bois de Chambertin voisin immédiat du Clos de Bèze. Il s'agit alors d'un champ possédé par un certain Bertin.

Au cours des siècles qui suivront, de nombreux propriétaires façonneront cette merveilleuse terre. « Les hommes changent mais la terre reste ».

Cette somptueuse terre où coule le sang bleu du Pinot Noir, est d'une composition géologique complexe. Le bas est marno-calcaire avec de superbes argiles à grande surface interne. La partie haute est beaucoup plus blanche et marneuse, ce qui a pour conséquence de ralentir le cycle végétatif et de conférer à ce vin joyau, un équilibre royal et rare!

Ce vin de Chambertin ouvre un univers infini, illimité, insaisissable, l'un des plus riches qui soit!