

Domaine Trapet Chambertin Grand Cru rouge 2018



Prix du produit :

1 440,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2018

Appellation: Chambertin Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 99/100

Wine Advocate (Parker): 95-97/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Coup de coeur et 99/100 RVF. 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 CUVES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Chambertin Grand Cru rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 99/100. *Concentré de sève et de chair fine et étoffée, vin indubitablement terrien, dont la trame vibrante et intense se prolonge avec panache.*

Magazine Vinous (A. Galloni) : 97-99/100. 2023-2048. *Ce Chambertin a été vinifié avec 100 % de raisins entiers et élevé dans 50 % de fûts neufs. Ce grand vin provient de trois parcelles. Un bouquet exquis de fruits rouges et une forte minéralité se déploie merveilleusement dans le verre. La bouche possède une définition étonnante, encore renforcée par une ligne minérale intense qui cisèle les fruits les plus purs. C'est sans doute ce que j'ai rencontré de plus pur lors de mes plus de 100 visites en Côte d'Or. Tellement délicieux qu'ostensiblement, je me surprends à avaler une gorgée cet élixir! L'un des meilleurs vins du millésime en Bourgogne.*

Jean-Louis Trapet (2018 : En équilibre ! Un millésime hors norme - avril 2020) : *Si l'on définit l'équilibre comme une combinaison de forces qui créent un état de stabilité, alors oui ce millésime 2018 est assurément "en équilibre". Il est unique et restera dans les annales vigneronnes comme messenger d'harmonie tant les forces initiales qui œuvrèrent pour créer cet état furent contrastées et extrêmes [...]. Les vins qui sont nés, nous montrent d'ores et déjà de façon éclatante, tout le génie de la Bourgogne : permanence des lieux et immuabilité des saisons vigneronnes... [...]. Aujourd'hui, ces vins en bouteilles, nous enchantent par leur naturel et leur équilibre rare. Ils sont porteurs du lien qui nous unit à notre lieu et nous invitent, dans leur grande générosité, au partage, à l'échange et à l'harmonie.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, février 2020) : 95-97/100. *Vinified without any destemming, Trapet's 2018 Chambertin Grand Cru is showing superbly, unfurling in the glass with a profound bouquet of cassis, cherries and red berries mingled with notes of dark chocolate, rose petals, licorice and exotic spices. Full-bodied, supple and enveloping, it's effortless and complete, with an ample chassis of exquisitely fine, powdery tannins and lively acids, concluding with a long and penetrating finish. This is a stunning Chambertin in the making—and an ineffably elegant one at that.*

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!