

Domaine Trapet Gevrey Chambertin "Ostrea" rouge 2018



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2018

Appellation: Gevrey-Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Ostréa

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

94/100 RVF: *"Elle porte au pinacle le raffinement du pinot noir bourguignon"*

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Gevrey Chambertin "Ostrea" rouge 2018

Le Figaro.fr (Les cinq cuvées coup de cœur d'Hugo Desnoyer - A. Dorey - juin 2021) : *La plus*

parfaite expression du pinot noir. Un vin rouge d'une véritable splendeur, sans doute la plus parfaite expression du pinot noir. Exceptionnel en 2006, on retrouve également en 2018 cet équilibre entre finesse et rondeur, avec toujours une grande délicatesse, et une longueur interminable en bouche. Formidable sur une entrecôte ou une côte de veau rosée.

La Revue du Vin de France (fév. 2021) : 94/100. Assemblage de différentes parcelles de Gevrey-Chambertin. Admirable délicatesse aromatique au nez, framboise et rose séchée, qui annonce une bouche svelte et ciselée, millimétrée mais sensuelle. Elle porte au pinacle le raffinement du pinot noir bourguignon

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. Plus scintillant, Ostrea présente des tanins fermes, mais rafraîchit.

Magazine Vinous (A. Galloni) : 92-94/100. 2022-2036. Les 70 % de vendanges entières qui composent l'Ostrea 2018, proviennent de parcelles situées sur le village de Brochon. Le bouquet très élégant présente de magnifiques arômes de fraises des bois et de framboises confites, L'élevage s'intègre parfaitement. Le palais est finement corsé, avec des tanins soyeux et une acidité bien dosée, il est si juteux qu'il est presque impossible de détecter la proportion de rafles. Ce 2018 pourrait bien être le meilleur « Ostrea » que je n'ai jamais goûté au domaine Trapet.

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) : 90-92/100. The 2018 Gevrey-Chambertin Ostrea is showing beautifully, unwinding in the glass with a deeper-pitched bouquet of cassis, dark berry fruit, baking chocolate, rich soil tones and warm spices. Medium to full-bodied, concentrated and mineral, this has a more structured, tensile profile than the domaine's regular Gevrey, as well as greater reserves of tightly wound fruit. As readers will remember, this cuvée derives from old vines in the commune of Brochon.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Il mêle la grâce à la vigueur; il associe la force à la finesse et toutes ces qualités contraires, conciliées entre elles et lui, lui composent l'admirable synthèse d'une générosité unique et d'une vertu complète. Gaston Roupnel.

Cépage : Pinot noir

2 ha 50 ares, 4 parcelles, la plus vieille plantée en 1913

Complexes, subtils et affirmés les lieux-dits de Gevrey-Chambertin sont parmi les plus réputés de Bourgogne. La raison en est simple. Le vaste finage, qui compte pas moins de 450 hectares, offre une unique et rare diversité de terroirs qui vont des marnes de lias sur les coteaux aux graviers des craies. De ces terroirs naissent des vins à la rondeur carrée!

Arpentons ensemble ces lieux qui, une fois amoureusement choisis composent nos Gevrey-Chambertin village.

Commençons par le premier d'entre eux. En Dérée, superbe parcelle, située à mi-coteau en direction du petit village de Brochon, bien exposée et bien drainée, elle constitue l'ossature puissante de notre Gevrey. Son nom évoque probablement à l'époque gauloise « le désert » ou terre en friche réfractaire à toute culture car difficile à travailler.

La parcelle des Champerrier, voisine de la première, nous donne des vins qui émerveillent par leur densité et leur texture. Il s'agit là de notre plus vieille vigne de Gevrey, plantée par Pierre Arthur TRAPET en 1913.

Rapprochons-nous maintenant du vieux château et du centre de Gevrey, où se trouve notre Clos de Combe. Ceint de beaux murs de pierres sèches, il nous offre des vins fermes et colorés, d'une chair pleine et savoureuse. Le mot Combe désigne ici l'endroit où le relief est échancré et entaillé.

En direction des Grands Crûs, la Petite Jouise, montre ses belles « queulles » d'une cinquantaine d'années. Son nom révèle l'existence au Moyen Age de fourches patibulaires. A cet endroit s'exerçait la justice seigneuriale. Ce crû a fort heureusement perdu ses fourches de bois, remplacées aujourd'hui par des pisseaux qui soutiennent une vigne aux raisins d'une grande finesse.

Terminons enfin notre périple par un lieu bien nommé Vigne Belle ; endroit où la vigne est belle et prospère.