

Domaine Trapet Gevrey Chambertin 1er Cru "Petite Chapelle" rouge 2018



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2018

Appellation: Gevrey-Chambertin 1er cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Petite Chapelle

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

96/100 RVF. Les plus vieilles vignes du domaine Trapet (0,4 ha de pinot noir). Il faudra être patient, mais le jeu en vaut la chandelle !

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Gevrey Chambertin 1er Cru "Petite Chapelle" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 96/100. *On monte d'un cran avec*

Petite Chapelle, plus froid et minéral, dont la trame épurée infuse une bouche svelte et verticale : quelle intensité et allonge !

Magazine Vinous (A. Galloni) : 92-94/100. 2022-2042. *Le Gevrey-Chambertin Petite Chapelle 1er Cru 2018 provient d'une seule parcelle de 40 ares. Il présente un bouquet très pur et précis. Les arômes de cerises rouges parfumées, de fraises des bois et de pétales de violettes se déploient dans le verre. Les deux tiers de raisins entiers sont à peine discernables. Le palais finement épicé et corsé est bien équilibré, il est soutenu par une belle trame acide et se prolonge en une finale harmonieuse et soyeuse très persistante. Ce vin magnifique et raffiné vous séduira encore dans 30 ans.*

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) : 91-93/100. *Aromas of raspberries and cherries mingling with hints of licorice, dark chocolate and a floral top note of rose petals introduce the 2018 Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite Chapelle, a medium to full-bodied, fine-boned wine with a lively spine of acidity, powdery structuring tannins and a bright core of fruit, concluding with a youthfully chalky finish.*

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, 1 parcelle

A quelques ouvrées des Grands Crûs, nos premiers crûs 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!