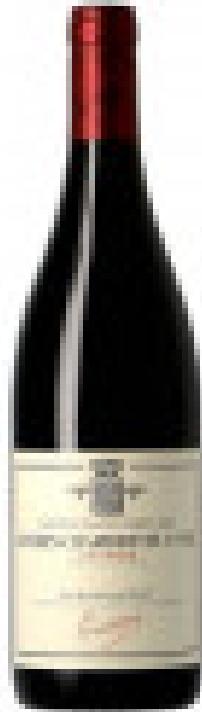


Domaine Trapet Gevrey Chambertin 1er Cru "Clos Prieur" rouge 2018



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: Clos Prieur
RVF: 95/100
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

95/100 RVF. Les plus vieilles vignes du domaine Trapet, situées tout près des fameux Grands Crus de Gevrey-Chambertin. Gros potentiel de garde.

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 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *Un peu plus marqué par*

I'élegance, il offre une touche de menthe fraîche. Sa matière affinée a gardé un éclat magnifique pour le millésime.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, février 2020) : 92-94/100. *The 2018 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur unfurls with aromas of cherries, wild berries, dark chocolate and spices, framed by a deft touch of new oak. On the palate, it's medium to full-bodied, velvety and enveloping, with a deep and concentrated core of fruit built around suave structuring tannins, concluding with a long 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 familières 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 crus, 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!

