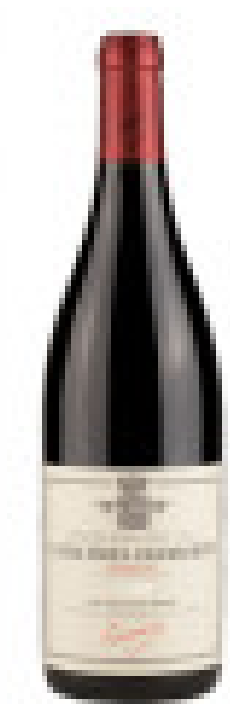


# Domaine Trapet Latricières Chambertin Grand Cru rouge 2018



Prix du produit :

**885,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2018

Appellation: Latricières Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

Cépage dominant: pinot noir

## Description brève du produit :

**98/100 RVF.** *Il est des terroirs que l'on vénère au domaine. Les Latricières sont de ceux là. Magnifiquement exposées, ces « petites merveilles », offrent aux fruits de nos vignes les plus nobles et les plus subtiles essences.*

## Description du produit :

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

## Commentaire sur ce

Domaine Trapet Latricières Chambertin Grand Cru rouge 2018

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 98/100. *Notes d'écorces d'agrumes et de mûres, parfaitement racé et équilibré, dont la sève nerveuse illumine sa très persistante finale.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 18,5/20. *Superbe Latricières issu d'éboulis calcaires aptes à communiquer une grande énergie froide comme en 2017. Ce 2018, tout en rondeur, a profité de la générosité du millésime.*

**Magazine Vinous** (A. Galloni) : 93-95/100. 2023-2042. *Le Latricières-Chambertin 2018 contient cette année deux tiers de grappes entières, élevées à 40 % en fûts de chêne neufs. Il présente un bouquet typiquement plus introverti que celui de la Chapelle-Chambertin, offrant des arômes de fruits rouges terreux et boisés, des touches de thé froid et un soupçon de réglisse qui émerge à l'aération. La bouche est finement corsée avec des tanins à grain fin et des épices douces saupoudrées sur les fruits rouges, une touche d'élevage bien intégrée sur une finale persistante. C'est très fin.*

**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) : 94-96/100. *The 2018 Latricières-Chambertin Grand Cru is a magical wine in the making, and readers might think of it as a more elegant, structurally refined version of Trapet's 1999 Latricières. Wafting from the glass with notes of cherries, cassis, dark chocolate, coniferous forest floor and rose petals, it's full-bodied, velvety and layered, with an incisive spine of acidity, lively acids and terrific concentration, concluding with a long, resonant finish. This is worth a special effort to seek out.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

*Il est des terroirs que l'on vénère au domaine. Les Latricières sont de ceux là. Magnifiquement exposées, ces « petites merveilles », offrent aux fruits de nos vignes les plus nobles et les plus subtiles essences.*

---

**Cépage :** Pinot noir

**Superficie :** 75 ares, 1 parcelle la plus vieille plantée en 1938

Ensemble parcourons l'histoire de ce Grand crû, proche cousin du Chambertin. Si proche qu'il n'est cité pour la première fois qu'en 1508. A cette époque les Latricières, sont certainement confondues avec leur royal voisin: le Chambertin L'étymologie est assez mystérieuse: pour les uns, sans doute poètes, l'origine est franque et signifie « petite merveille », pour les autres, plus réalistes et sans doute plus observateurs, c'est la nature même du sol qui sert à le nommer: « la Tricière », terre pauvre.

Ce sol pauvre, nous l'observons lors des griffages en été: le substrat argilo-calcaire laisse apparaître en surface une mince couche de silice. Cette fine strate provient des éboulis de la toute proche combe Grissard.

Quelle fierté et quelle émotion de travailler sur ce terroir dont nous avons l'honneur d'être les dépositaires depuis 1904.

Cette année là fut particulièrement riche en événements heureux: il y eut tout d'abord la naissance de Louis le 1er Janvier, puis l'acquisition de 35 ouvrées de Latricières à la famille Savot par Pierre Arthur Trapet et enfin l'annonce d'un superbe millésime dont nous gardons encore précieusement le vivant témoignage.

**Ce Latricières 1904 ,sève du travail des hommes, mémoire de notre famille, si dense, si puissant, mais aussi si fragile qu'il nous fait croire en l'immortalité !**