Domaine Trapet Bourgogne "A Minima" rouge 2021

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET
Millésime: 2021
Appellation: Bourgogne Passe-tout-grain
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: A Minima
Wine Advocate (Parker): 86-88/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un savant assemblage de Gamay et de Pinot noir issus du *finage de Gevrey,* cette cuvée inspirée par Mr Jules Chauvet pousse le respect du raisin à son paroxysme. Cuvée sans soufre ajouté.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Bourgogne Passe-tout-grains "A Minima" 2021

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2023) *:* **86-88/100***. Offering up aromas*

of sweet raspberries and berries, the 2021 Bourgogne Passetoutgrain A Minima is medium-bodied, supple and tangy, with powdery tannins and a bright, mouthwatering finish. This Gamay-Pinot Noir blend had just been racked to tank when I tasted it.

Fiche technique rédigée par le domaine :

A Minima est par naissance un vin de plaisir, fruit de l'union tumultueuse entre ce gaillard de Gamay et ce subtil et racé Pinot Noir fin.
Au domaine, ces deux plants plongent leurs racines sur la parcelle de Grands Champs. Située sur le finage de Gevrey, ce terroir replanté par Louis et Jean Trapet en 1965, jouxte l'AOC Gevrey-Chambertin.

Cépage : Pinot noir et Gamay

60 ares 3 parcelles

A Minima, une philosophie!

Locution latine, «a minima» signifie littéralement: «faire appel d'une peine très réduite».
L'idée de ce vin naît d'une constatation simple inspirée librement de Mr Jules Chauvet* 1960: «Sulfiter la vendange n'est pas conseillé en sachant que les fermentations levurienne et intracellulaire assurent les meilleures obtentions en l'absence de SO2» a minima est le reflet du lieu qui l'a vu naître, le vigneron aide sa naissance et l'accompagne.
La voie du respect du raisin est ici poussée à son paroxysme. Un travail intense est fait avant la récolte (biodynamie…) et au moment de la récolte (vendanges manuelles, tri, utilisation de la gravité…). Une fois les raisins en cuve, nous n'utilisons pas de soufre et les fermentations partent naturellement.
C'est notre philosophie «a minima»

Vin de vignerons, a minima porte intrinsèquement la compétence de chacun, la fierté du bel ouvrage et la plus belle expression de son terroir possible.