Domaine Trapet Chambertin Grand Cru rouge 2021

Prix du produit :

740,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET
Millésime: 2021
Appellation: Chambertin Grand Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 98/100
Wine Advocate (Parker): 93-95/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

98/100 RVF. Un des Grands Crus les plus mythiques de Bourgogne, avec la Romanée Conti et quelques autres. Interdiction d'y toucher avant de nombreuses années pour comprendre ce vin exceptionnel !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Chambertin Grand Cru rouge 2021 :

***Attention**, veuillez noter que la famille Trapet expédie ses vins sans emballage personnalisé.*

Nous préparons donc votre commande avec un conditionnement renforcé et sécurisé, spécialement conçu pour protéger ces bouteilles d'exception. L'emballage peut différer esthétiquement d'une présentation traditionnelle, mais votre vin bénéficie d'une protection et d'une assurance optimale.

La Revue du Vin de France *(HORS-SÉRIE - MAI 2024)* : **98/100**.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept.2023) : **98/100**. *Énergie considérable et tanins affirmés dans le très consistant Chambertin, à l'exceptionnelle précision de saveurs : son nez de cerise noire, d'épices, de cacao et de menthe est éblouissant.*

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2023) *:* **93-95/100***. The 2021 Chambertin Grand Cru wafts from the glass with aromas of dark cherries and mulberries mingled with notions of forest floor, vine smoke, dark chocolate and spices. Full-bodied, layered and velvety, it's deep and complete, with rich, powdery tannins, lively acids and a long, resonant finish. It's the cuvée that incorporates the highest percentage of whole bunch in the range this year.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

« Chambertin !… Son nom est d'une prestigieuse évocation. Le lieu est un des plus nobles qui soit. Cette noblesse, active et vivante renouvelle chaque été au soleil, le miracle de la nature »
Gaston Roupnel.

Cépage : Pinot noir

Superficie : 1 ha 90 ares, 3 parcelles la plus vieille plantée en 1919

Ce miracle de la nature, pressenti par Arthur Trapet un beau matin de mai 1919, lorsqu'il décida d'acheter sa première parcelle de Chambertin, nous tenons à en être dignes.

Jours après jours , saisons après saisons, nous oeuvrons pour faire vivre ce royal terroir.
Ce finage assure, d'ailleurs le plus long règne de l' histoire. Sa première évocation date de 630, où le Duc Amalgaire donne aux religieux de l'abbaye de Bèze son vignoble d'élite. Un peu plus tard , en 1219, l'abbaye de Bèze située au nord-est de Dijon cède son domaine au chapitre de la cathédrale St Mammès de Langres. C'est à cette époque qu'apparaît la mention de « boschus de campo Bertuyn », bois de Chambertin voisin immédiat du Clos de Béze. Il s'agit alors d'un champ possédé par un certain Bertin.

Au cours des siècles qui suivront, de nombreux propriétaires façonneront cette merveilleuse terre. « Les hommes changent mais la terre reste ».

Cette somptueuse terre où coule le sang bleu du Pinot Noir, est d'une composition géologique

complexe. Le bas est marno-calcaire avec de superbes argiles à grande surface interne. La partie haute est beaucoup plus blanche et marneuse, ce qui a pour conséquence de ralentir le cycle végétatif et de conférer à ce vin joyau, un équilibre royal et rare!

Ce vin de Chambertin ouvre un univers infini, illimité, insaisissable, l'un des plus riches qui soit!