

Domaine Trapet Bourgogne "A Minima" rouge 2022



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2022

Appellation: Bourgogne Passe-tout-grain

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: A Minima

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 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. **92/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Bourgogne Passe-tout-grains "A Minima" 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **92/100**. *A Minima séduit par la vivacité de son fruit, sa simplicité d'expression et le caractère pulpeux et presque sucré du fruit, mais la fraîcheur mentholée revient en finale.*

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2024) : **88/100**. *The 2022 Bourgogne Passetoutgrain A Minima delivers aromas of cherries, berries and plums, followed by a medium-bodied, ample and succulent palate. It's a blend of equal parts Pinot Noir and Gamay. DRINK DATE : 2024-2027.*

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