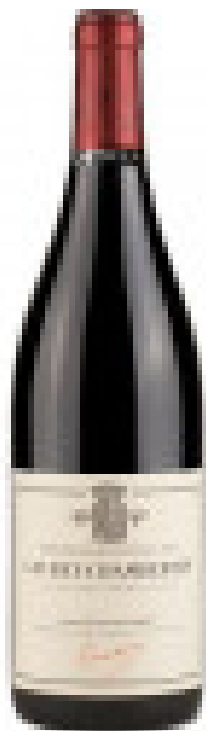


# Domaine Trapet Gevrey Chambertin "Ostrea" rouge 2017



Prix du produit :

**225,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2017

Appellation: Gevrey-Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Ostréa

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

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

**Commentaire sur ce**

Domaine Trapet Gevrey Chambertin "Ostréa" rouge 2017

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) :17/20. *Délicatesse de texture, limpidité et fraîcheur de fruit dans le Gevrey Ostrea, dont la trame effilée et pure s'agrémentent de magnifiques accents toniques.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Originaire de parcelles sur Brochon plantée en vieux plants. On retrouve la vinosité habituelle du Gevrey avec une dimension minérale supplémentaire. Apogée de 2021 à 2027. Accords mets vins : sanglier, côte de boeuf, reblochon, grillades et côtes d'agneau, pigeon, pot au feu, pintade, magret et canard rôti.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, janvier 2019) : 89-91/100. *Fermented with over one-third whole cluster, the 2017 Gevrey-Chambertin Ostrea derives from old vines in the commune of Brochon. Revealing aromas of sweet berry fruit, grilled meats and dark chocolate, the wine is medium to full-bodied, ample and layered, with a supple, nicely concentrated palate and a long, mineral finish.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

*Il mêle la grâce à la vigueur; il associe la force à la finesse et toutes ces qualités contraires, conciliées entre elles et lui, lui composent l'admirable synthèse d'une générosité unique et d'une vertu complète.* Gaston Roupnel.

**Cépage :** Pinot noir

2 ha 50 ares, 4 parcelles, la plus vieille plantée en 1913

Complexes, subtils et affirmés les lieux-dits de Gevrey-Chambertin sont parmi les plus réputés de Bourgogne. La raison en est simple. Le vaste finage, qui compte pas moins de 450 hectares, offre une unique et rare diversité de terroirs qui vont des marnes de lias sur les coteaux aux graviers des crais. De ces terroirs naissent des vins à la rondeur carrée!

Arpentons ensemble ces lieux qui, une fois amoureuxment choisis composent nos Gevrey-Chambertin village.

Commençons par le premier d'entre eux. En Dérée, superbe parcelle, située à mi-coteau en direction du petit village de Brochon, bien exposée et bien drainée, elle constitue l'ossature puissante de notre Gevrey. Son nom évoque probablement à l'époque gauloise « le désert » ou terre en friche réfractaire à toute culture car difficile à travailler.

La parcelle des Champerrier, voisine de la première, nous donne des vins qui émerveillent par leur densité et leur texture. Il s'agit là de notre plus vieille vigne de Gevrey, plantée par Pierre Arthur TRAPET en 1913.

Rapprochons-nous maintenant du vieux château et du centre de Gevrey, où se trouve notre Clos de Combe. Ceint de beaux murs de pierres sèches, il nous offre des vins fermes et colorés, d'une chair pleine et savoureuse. Le mot Combe désigne ici l'endroit où le relief est échancré et entaillé.

En direction des Grands Crûs, la Petite Jouise, montre ses belles « queulles » d'une cinquantaine d'années. Son nom révèle l'existence au Moyen Age de fourches patibulaires. A cet endroit s'exerçait la justice seigneuriale. Ce crû a fort heureusement perdu ses fourches de bois, remplacées aujourd'hui par des pisseaux qui soutiennent une vigne aux raisins d'une grande finesse.

---

Terminons enfin notre périple par un lieu bien nommé Vigne Belle ; endroit où la vigne est belle et prospère.

**Description brève du produit :**

*Il mêle la grâce à la vigueur; il associe la force à la finesse et toutes ces qualités contraires, conciliées entre elles et lui, lui composent l'admirable synthèse d'une générosité unique et d'une vertu complète. **Gaston Roupnel***