

Domaine Trapet Gevrey Chambertin rouge 2022



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2022

Appellation: Gevrey-Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

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 rouge 2022

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2024) : **89-91/100**. *The 2022 Gevrey-Chambertin Village offers up aromas of sweet red berries, cherries, spices and dark chocolate, followed by a medium-bodied, lively and vibrant palate that's bright and fine-boned.*

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

3 ha, 8 parcelles

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 amoureusement 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**
