

Domaine Trapet Pinot Noir "Chapelle 1441" rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

88,50 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Andrée TRAPET

Millésime: 2022

Appellation: Alsace

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Chapelle 1441

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Trapet Pinot Noir "Chapelle 1441" rouge 2022

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, février 2025) : 93/100. *From 60-year-old Burgundian massal selections and Chambertin vines with small berries on Zellenberg's limestone soils and aged in old Burgundian barrels and a 600-liter barrel, the 2022 Pinot Noir Chapelle 1441 opens with a deep, pure, fresh, intense and warm yet also coolish and spicy bouquet of ripe cherries and berries intermingled with iodine notes. Very elegant and fresh on the palate, this is a silky-textured, refreshing, savory and saline-finishing Pinot Noir with good intensity, mineral grip and tension. The tannins are neither sweet nor smooth but stimulating fresh and palate-cleansing. Pierre Trapet admits he wishes he would have picked the grapes a week later, but at the time, he listened to his father, Louis, who recommended picking the Pinots earlier. Pierre finds the tannins a bit rough today. 12.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2024. **Drink date 2027-2050.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Commentaire de dégustation des vigneron :

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les fruits rouges, le cassis, la cerise et épicées, la cannelle. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître la framboise, les fleurs, la rose, la vanille, ainsi qu'un soupçon boisé, de réglisse, de zan, finement fumé. Le profil odorant éclatant, précis, infusé, enivre les sens. Dans la veine du millésime, il est subjugué par un élevage juste et maîtrisé.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu vif et perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les fruits rouges, la framboise, la cerise, le cassis, les fleurs, la rose, la grenadine, le zan, la réglisse, les épices, la cannelle et cette fine note fumée. Le tanin boisé souligne une légère astringence. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudalies, ainsi qu'une fine astringence et une vivacité franche. Élégant et lumineux, l'équilibre révèle un travail d'orfèvre. L'extraction judicieuse exacerbe l'éclat du cépage et confirme un style de grand vin rouge alsacien.

A associer d'urgence à une volaille de Bresse rôtie au four, gratin dauphinois, un canard à la rouennaise, un pavé de biche sauce cannelle vin, purée de céleri et pomme Granny Smith.

Température de service : 16°C.

Potentiel de garde : A déguster dès à présent (2024) et sur 15 ans.

La force du lieu: l'église Saint Erhard à Riquewihr.

C'est sur le sol le plus ancien que l'Alsace trouve son origine, sa mémoire !

Sur ces lieux forts à la merveilleuse complexité géologique s'établissent les premiers groupes villageois.

Pour sûr ! La vigne rencontre ici, le long des coteaux abrupts son refuge idéal. Riquewihr est une ville chargée d'Histoire, une terre de mémoire. En 2010, un ami architecte a entrepris la restauration d'un écrin de l'Histoire riquewihrienne, l'ancienne église Saint Erhard. Le geste de conservation n'est sans doute pas acte anodin pour les vigneron que nous sommes. L'origine de ce désir trouve en effet sa source dans la sensation confuse que le lieu, tout comme la vigne et le vin, s'inscrit et ne trouve sa pleine signification que dans le temps, dans l'échange et la solidarité.

1441: Consécration de l'église Saint Erhard bâtie sur les remparts de la ville !

Erigé sur les remparts datant de 1291, cet édifice fut jusqu'aux alentours de 1521, la chapelle de l'hôpital de Riquewihr. Lieu de piété et de solidarité humaine, ce site est dédié à Saint Erhard (moine irlandais qui, au 7ème siècle, évangélisa la Bavière), il est transformé, à partir de la Réforme, en école de garçons et en logement pour les professeurs. De cet époque subsiste sur le linteau d'une fenêtre, une inscription qui nous interpelle: «Das Wort Gottes bleibt ewig», *la parole de Dieu demeure éternellement*. Ce que nous apprîmes plus tard, c'est que ce verset d'Esaïe (40,8) de résonnance usuelle dans un tel endroit, était en réalité un véritable cri de ralliement, signe distinctif brodé sur les bannières des paysans révoltés de 1525. Le premier

traité de solidarité : Ce soulèvement de grande ampleur trouve son origine dans l'argumentation de Luther qui estime que la situation dans laquelle les paysans sont contraints n'a aucun fondement biblique: «Dieu fait pousser plantes et animaux, sans intervention humaine et pour l'ensemble des hommes...» De ce formidable élan solidaire auquel participent près de 300 000 paysans, est né le premier traité d'assistance mutuelle conciliant à la fois les objectifs religieux et sociaux.

A partir de cette époque rien ne sera vraiment plus comme avant...

Aujourd'hui, de cette bâtisse demeurent de nombreux éléments, témoins d'un passé à la fois riche et passionnant. La charpente en carène de vaisseau inversée est identique à celle l'Hôtel-Dieu à Beaune, la nôtre est de deux ans son aînée, mais sans poutres traversières et heureusement de beaucoup plus petite dimension...

Mais l'élément le plus remarquable est la fresque du jugement dernier peinte aux alentours de 1500 dont il ne subsiste malheureusement que l'enfer ! De nombreuses années seront sans doute nécessaires à sa restauration, mais ce lieu lorsqu'il retrouvera tout son éclat, vous sera ouvert et retrouvera sa vocation d'hospitalité... Nous voulons qu'il devienne le témoin vivant des générations de vignerons, de leurs peines et de leurs joies. Ce refuge enfin, marque tangible de notre appartenance alsacienne, si proche, si intime de ce coteau du Schoenenbourg, nous conduit irrésistiblement aux portes du Paradis !

Description brève du produit :

Tout le savoir-faire de la famille Trapet dans ce concentré de pinot noir ! Le millésime 2022 est le résultat d'une sélection des meilleurs terroirs de Riquewihr associés à la parcelle "Les Froehn", située en Grand cru de Zellenberg et composée d'argile, de calcaire et de marnes.