

Domaine Rossignol-Trapet

Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2006

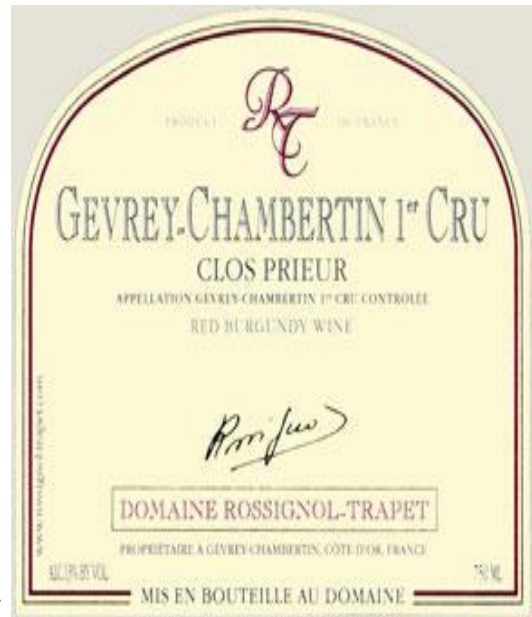
Vin : Gevrey-Chambertin Rouge 2006

Région : Bourgogne

Appellation : AOC Gevrey-Chambertin

Cépages : 100 % Pinot Noir

Présentation : Les 2 frères Nicolas et David dirigent l'entreprise familiale créée par la division, en 1990, des propriétés du Domaine Trapet. Le patrimoine viticole qui s'étend sur 15 hectares, est d'une inestimable valeur. Il possède des parcelles dans les Grands Crus de Chambertin, Latricières-Chambertin, Chapelle-Chambertin et dans les meilleurs Premiers Crus limitrophe. Depuis le 2004 la conduction de la vigne a été modifiée en suivant les théories de la culture biodynamique. Le "Clos-Prieur" était un clos entouré de murs en pierres sèches qui appartenait au prieur (abbé) de la puissante Abbaye de Bèze, située à environ 50 km au nord de Gevrey-Chambertin. La parcelle de "Clos-Prieur" se situe juste en dessous du Grand Cru Mazis-Chambertin. Son sol franchement argilo-calcaire et sa pente douce confèrent à ce vin fermeté et charpente avec beaucoup de chair sur des notes épicées et réglissées. La parcelle du Domaine ROSSIGNOL-TRAPET fait 0,25 ha et est âgée de 25 ans et sa situation exceptionnelle a permis son classement en Premier Cru. La vigne est plantée exclusivement en Pinot Noir fin et la densité de plantation est de 12 500 plants/ha.



Vendanges: Les vendanges sont exclusivement manuelles. Nos vendangeurs, fidèles tous les ans, sont habitués à cueillir les raisins les plus mûrs et les plus sains. Les raisins entiers sont acheminés en petites caisses percées à la cuverie où s'achèvera une ultime sélection sur une table de tri, puis les grains entiers et intacts sont mis en cuve par gravité. L'éraflage est variable, de 60 à 100 % selon les années.

Vinification: Macération pré-fermentaire, remontages, pigeages en fonction des spécificités de l'année et selon les terroirs. Durée de cuvaison comprise entre 15 à 25 jours. Les cuves sont analysées et dégustées quotidiennement. Pressurage pneumatique doux et à faible pression. Après pressurage et un léger débouillage, les vins sont aussitôt logés en fûts.

Dégustation : Au premier nez il est austère et fermé, il nécessite de l'oxygénation pour développer notes de cuir, réglisse et petits fruits de bois. En bouche il est riche, la matière est bien équilibrée par une belle acidité, une minéralité remarquable confère au final une grande élégance.

Apogée : 2011-2016.

Service : 16° C

Accompagnement idéal : Viandes rouges, Grillades, Tournedos béarnaise, Rôtis, Ris de Veau, Viandes rouges grillées, Cuisine régionale bourguignonne.

Prix domaine : 2006 à 37 €.

Millésimes disponibles : 2007 à 39 €