

Domaine Trapet

Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2006

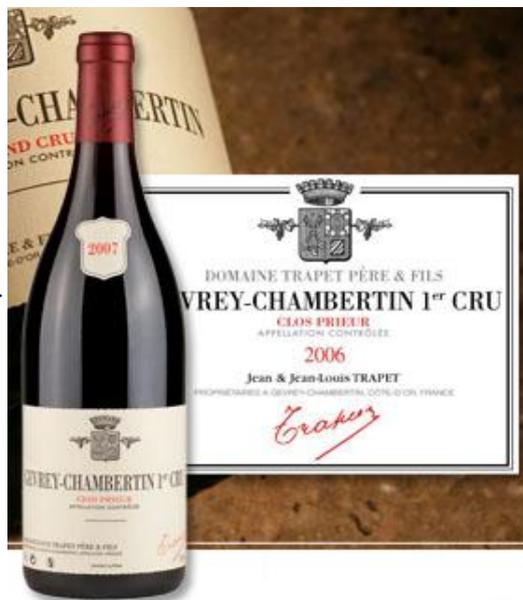
Vin : Gevrey-Chambertin Rouge 2006

Région : Bourgogne

Appellation : AOC Gevrey-Chambertin

Cépages : 100 % Pinot Noir

Présentation : Le domaine Trapet a été créé en 1919. Jean-Louis Trapet gère le domaine depuis 1995. Les 13 hectares de Côte de Nuits comprennent certains des meilleurs vignobles de Bourgogne. Jean-Louis a introduit la viticulture biodynamique. Le respect de l'environnement et des terroirs est primordial à son approche. Le labour au cheval est utilisé à la place des tracteurs pour certaines vignes. Le Clos Prieur rivalise de finesse et de grâce avec ses cousins des grands crus. Ce premier cru est l'un des plus vieux terroirs du domaine, situé près des Mazis, sur une terre caillouteuse, légère et bien drainée et s'étend sur deux parcelles de 40 ares.



Vendanges: Les raisins sont égrappés selon les années. On laisse en moyenne entre 30 et 40% de grappes entières, pas de pigeage excessif car ici on préfère prendre son temps pour extraire délicatement la matière avec pour objectif d'obtenir les tanins les plus nobles possible.

Vinification: Le domaine est en biodynamie depuis plus de 10 ans maintenant. Les préceptes de cette philosophie sont appliqués avec intelligence et méticulosité. Les sols sont labourés, les pesticides proscrits, les soins médicaux apportés à la vigne sont 100% naturel (aromathérapie, arnica, eau de mer, etc.). Ici on ne cherche pas à maîtriser la nature mais à l'accompagner afin d'obtenir un produit naturel. Côté vinification, les raisins sont égrappés selon les années. On laisse en moyenne entre 30 et 40% de grappes entières, pas de pigeage excessif car ici on préfère prendre son temps pour extraire délicatement la matière avec pour objectif d'obtenir les tanins les plus nobles possible. Les élevages vont également dans ce sens avec des élevages longs en barriques bourguignonnes de chauffe moyenne.

Dégustation : Au nez, grosse puissance aromatique en restant raffiné. Tanins présents mais bien intégrés. Très long en bouche. Nez de fruits rouges. En bouche, le tanins sont fondus. On trouve des notes de petits fruits rouges, framboises, cerises, groseilles. Le tout sur une belle longueur. Un vin qui se dévoile assez vite et sur la gourmandise.

Apogée : 2011-2016.

Service : 16° C

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

Prix : 2006: 56 € au domaine.

Millésimes disponibles : 2007