

# Domaine Trapet

## Gevrey-Chambertin Village 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 vendanges sont exclusivement manuelles. Les 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 débourage, 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 :** 2006 : 30 € au domaine.

**Millésimes disponibles :** 2007