



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine TRAPET, Chapelle-Chambertin grand cru 2019

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Chapelle-Chambertin Grand cru



La note Le Meilleur Du Vin

96+/100

Le domaine TRAPET nous livre un millésime 2019 des plus brillants de la Bourgogne. Notre sélection commence par le Marsannay, doté d'un fruit noir et profond avec déjà une très belle structure. Gevrey-Chambertin "Ostréa" est issu de vieilles vignes, le vin est dense, pur et précis aux fruits noirs, d'une grande profondeur, avec beaucoup de fraîcheur et d'énergie. Viennent ensuite les Grands Crus, tous exceptionnels : Chapelle-Chambertin, encore sur la retenue, aux arômes complexes et impressionnants de fruits noirs, belle texture soyeuse, profond avec de la minéralité. Latricières-Chambertin, est pour ma part encore plus énergique et minéral que Chapelle. Le Chambertin est encore plus complexe que les deux précédents, mais avec à la fois plus de volume et plus de tension. Les vins sont purs, élégants, d'une grande intensité, avec une expression noble et élégante des fruits, plus de complexité grâce à la vendange entière (grappes entières), des tanins d'une grande élégance et persistance et une belle minéralité apportée et renforcée par la biodynamie !

2019 : au cours du cycle végétatif, la maturation s'est faite lentement et l'accumulation lente de tanins a renforcé la complexité du millésime. Les tanins sont très soyeux. En termes d'acidité on trouve alors généralement trois fois plus d'acide tartrique que d'acide malique. Les rendements de l'ordre de 35hl/ha pour les premiers et grands crus et de 40 à 42 hl/ha pour les villages, étaient légèrement inférieurs à 2018. Les vins du domaine Trapet sont non seulement brillants, mais ils atteignent des niveaux de profondeur jamais atteints jusqu'alors. En 2019, il y a eu de bons niveaux à la fois de pH et de maturité, mais les vins restent bourguignons.

2018 : si l'on définit l'équilibre comme une combinaison de forces qui créent un état de stabilité, alors oui ce millésime 2018 est assurément "en équilibre". Il est unique et restera inscrit dans les annales vigneronnes comme messenger d'harmonie tant les forces initiales qui œuvrèrent pour créer cet état furent contrastées et extrêmes. Aujourd'hui, ces vins en bouteilles, nous enchantent par leur naturel et leur équilibre rare. Ils sont porteurs du lien qui nous unit à notre lieu et nous invitent, dans leur grande générosité, au partage, à l'échange et à l'harmonie.

Le domaine Trapet est noté 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons), 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité). La viticulture est certifiée Ecocert (biologique) et Biodyvin (biodynamie). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Trapet Jean-Louis (Côte-de-Nuits)

Le domaine Jean Trapet Père et Fils, créé en 1919 à Gevrey-Chambertin s'étend sur 15 hectares, composés de parcelles d'appellations renommées : Gevrey-Chambertin, Chambertin, Latricières-Chambertin, Chapelle-Chambertin, Petite-Chapelle, Clos-Prieur et Marsannay. 13,5 hectares de pinot noir et 2.5 de Chardonnay poussent sur cette riche palette de terroirs collectés par la famille au cours des ans et cultivés en biodynamie depuis 1990.

Jean-Louis, fils de Jean, conduit aujourd'hui le domaine avec tous les savoir-faire acquis auprès de son père, sublimés par sa stylistique personnelle. Il rencontre une vigneronne alsacienne, André Trapet, à Riquewihr et l'épouse. Ensemble, ce couple de passionnés mène depuis, leur domaine bourguignon et leur domaine alsacien, vers l'excellence, toujours main dans la main. Le domaine Trapet pratique l'éraflage partiel, ainsi que les macérations pré-fermentaires à froid. Les cuvaisons sont longues et les vins entonnés par gravité. Vendanges, vinification et élevage excluent tout recours au soufre. Jean-Louis Trapet n'en tolère qu'une infime dose lors de la mise en bouteilles. Succulents et ronds, les vins domaine Jean Trapet Père et Fils rayonnent avec panache au firmament des Grands Vins de Bourgogne.

Le vin

Notes d'églantine, de fumé et de thé de Chine dans le caressant Chapelle-Chambertin, tout en douceur de texture et moelleux jusque dans sa finale réglissée et détendue. (RVF, millésime 2019, noté 98/100)

Le Chapelle-Chambertin Grand Cru 2019, qui comprend une forte proportion de grappes entières,

présente un bouquet complexe d'arômes de fruits noirs, d'expresso et de pierre broyée, affichant une superbe intensité. La bouche concentrée est moyennement corsée avec une très bonne structure et une fine mâche. Pour l'instant, la grappe entière marque un peu ce Grand Cru. Très salin, et légèrement amer en finale. Je suis sûr qu'il évoluera au fur et à mesure de sa maturation comme celui du Domaine Dugat, vers encore plus d'élégance. (Neal Martin, millésime 2018, noté 93-95/100)

Des notes de pétales de rose, d'écorce d'orange, de cassis, de riches nuances de sol et de cacao brut préfacent le Chapelle-Chambertin Grand Cru 2019 de Trapet, un vin mi-corsé à corsé, élégamment somptueux et enveloppant, profond et complet, avec une acidité vive, des tanins veloutés et une longue finale saline. Comme je l'ai déjà observé, il provient exclusivement d'exploitations situées au lieu-dit En la Chapelle. (Guide Parker, millésime 2019, noté 94-96/100)

Notes of rose petals, orange rind, cassis, rich soil tones and raw cocoa preface Trapet's 2019 Chapelle-Chambertin Grand Cru, a medium to full-bodied, elegantly sumptuous and enveloping wine that's deep and complete, with lively acids, velvety tannins and a long, saline finish. As I've observed before, this derives exclusively from holdings located in lieu-dit En la Chapelle. (Guide Parker, millésime 2019, noté 94-96/100)

La presse spécialisée en parle

Producteur attentif et sensible, adepte convaincu de la biodynamie, Jean-Louis Trapet a positionné très haut le domaine familial. Une succession lui a fait perdre une partie de ses vignes au profit de ses cousins Rossignol, mais il dispose toujours d'un beau patrimoine avec trois grands crus et deux premiers crus. Toutes les cuvées sont également réussies, en grand comme en petit millésime, avec un respect du terroir digne d'éloges et dans un style qui fait honneur à la Bourgogne. Les vins des derniers millésimes comportent des réussites d'anthologie.

Les vins : franchise de fruit charnu dans le bourgogne, vin gourmand mais sérieux. Nez de groseilles dans le marsannay, ample et nerveux, assez profond, précis et salivant, mais qui doit intégrer son léger boisé. Superbe gevey aux tanins ciselés, vin joyeux et inspiré à la tonalité vive et florale. Supplément de fraîcheur aromatique et note de menthe dans Ostrea, dont la bouche svelte et nerveux est étirée par le végétal mûr, avec des tanins présents mais raffinés. Premier millésime pour Cuvée 1859, qui provient de la parcelle En Dérée. Assez épicé et sphérique, ce vin juteux et poivré présente des tanins un peu plus en relief. Matière ronde et charnue dans Clos Prieur, encore réservé mais déjà très gourmand. Nez de violette, réglisse et poivre du Sichuan, fruit délicat et ciselé dans Petite Chapelle, vin étoffé aux notes de zan en finale. Finement acidulé, il se montre plein de peps. Notes d'églantine, de fumé et de thé de Chine dans le caressant chapelle-chambertin. Nez de ronces d'un extrême raffinement avec une note sauvage dans l'exquis latricières : tout en distinction naturelle, délicatesse de petits fruits sapides, il est interminable et provoque un frisson. Nez de cacao, d'épices et de fruits noirs dans le magistral chambertin, vin voluptueux qui prend un volume inouï en bouche avec la force du terroir, tout en douceur de texture et tanins soyeux. (RVF, domaine qui représente l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

Jean-Louis Trapet, vigneron idéaliste d'une rare gentillesse, magnifiquement aidé par son épouse Andrée, vigneronne alsacienne aussi engagée que lui, porte progressivement son célèbre domaine familial aux sommets absolus de la Bourgogne actuelle. La viticulture obéit aux principes les plus sains de la biodynamie, et les sols à nouveau vivants expriment dans les vins finis les plus subtiles nuances du terroir. Il recherche et trouve des tanins d'une rare élégance. Peu de domaines de ce niveau, malgré la série de petites récoltes connues ces dernières années, ont maintenu une tradition d'accueil au domaine. Nous sommes sensibles à l'idée de ne pas rompre le lien entre les très grands bourgognes et les grands amateurs, locaux ou plus éloignés, qui font la démarche de venir comprendre ce qui se passe. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Domaine Jean et J L Trapet is rapidly becoming one of my favorite visits in Gevrey-Chambertin, and Jean-Louis' wines seem to have ascended a few levels in quality in recent vintages, frequently performing

above expectations in blind tastings. And I loved these 2016s. Although he was impacted by the frost so that yields came in as low as 12 to 15 hectoliters per hectare, the quality of winemaking shines through. He picked on 25 September and, in my opinion, quite prudently opted to use less whole bunch than in 2015. In addition, he was cautious with the extraction, using remontage and only a small amount of pigeage because he found the color came so easily. These wines possess a clarity, vividness, tension and energy among the best in Burgundy. These barrel samples seemed to sing as soon as they were poured into my glass, each one articulating their vineyard origin with utmost clarity. Of course, this domaine has long been a proponent and practitioner of biodynamics...maybe that helps? Then again, that cannot have been easy in a vintage where Jean-Louis remembers seeing mildew directly on the flowers, something that he had never seen before. These wines come highly recommended, what people sometimes refer to as "proper Burgundy." (Guide Parker)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 98/100 Note RVF
- **note guide Parker** : 94-96/100
- **note RVF** : 98/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Les Gevrey-Chambertin
- **Classification** : Grand cru
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2039
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C