walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine TRAPET, Gevrey-Chambertin OSTREA 2023

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Gevrey-Chambertin



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

94+/100

Le domaine TRAPET nous livre un millésime 2023 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 fraicheur 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 !

Même si 2023 a été l'année la plus chaude jamais enregistrée, cela ne s'est pas ressenti durant les mois d'été. Les températures sont restées relativement douces, sans canicule accablante, avec une amplitude de température assez marquée entre les jours et les nuits (ce qui est très bénéfique pour la vigne) et des précipitations au bon moment. La période des vendanges, en revanche, a été très chaude, mais cette vague de chaleur tardive a été plus éprouvante pour les vendangeurs que pour les vignes. Grâce à l'été indien du mois de septembre, la maturation s'est déroulée sur un bon rythme et les baies ont, pour la plupart, été récoltées juste à temps pour une maturité optimale. Après plusieurs années de rendements bas, 2023 est un millésime généreux. Il semble même que ces hauts rendements aient eu un effet bénéfique sur la qualité et le caractère des vins, qui ne sont en aucun cas dilués mais, au contraire, graciles et élégants. Les rouges sont succulents, sapides, aériens et d'une buvabilité remarquable : ils correspondent à ce qu'attend le consommateur en 2025 avec, pour la plupart, une extraction légère et un boisé subtil. Les blancs, quant à eux, sont riches, savoureux, concentrés et précis.

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). Walter-Wine.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 souffre. 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

Marquée du sceau de la petite huître fossilisée Ostrea Acuminata, que l'on trouve sous le "fessou", cette cuvée de Gevrey-Chambertin, est issue des plus vieux finages de Gevrey, des plus vieilles vignes du domaine. Ces lieux à Ostrea sont pour la plupart situés sur le coteau de Brochon. Sur la parcelle de Dérée ou de Champérier par exemple, qui appartient au domaine depuis 1860 et où l'on trouve la plus vieille vigne du domaine.

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. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

Délicatesse de texture, limpidité et fraîcheur de fruit dans le gevrey Ostrea, dont la trame effilée et pure s'agrémente de magnifiques accents toniques. (RVF, millésime 2017, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Adepte convaincu de la biodynamie depuis le milieu des années 1990, 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 abouties, avec un respect du terroir digne d'éloges. Pierre et Louis, les enfants de Jean-Louis et Andrée, également investis dans le domaine alsacien, secondent désormais leur père en Bourgogne. Les vins des derniers millésimes comportent des réussites d'anthologie.

Les vins : régal de fruits frais, A Minima incarne un idéal de vin friand et digeste, à l'équilibre irréprochable. Très épanoui, le marsannay est parfaitement mûr et séveux, avec une sève finement polie. Le gevrey 1859 s'accomplit en un fruit pulpeux et sobre, prolongé d'un discret végétal noble, alors qu'Ostrea, plus floral, froid et élancé, s'appuie sur des tanins un rien plus fermes. En premier cru, Clos Prieur se fait plus épicé, avec des notes de fruits noirs au ressenti salin et une superbe allonge sapide et pointue ; le rare et délicat En Ergot se structure autour d'une fine mâche ouvragée, qui présage de son vieillissement optimal. Petite Chapelle possède une énergie et une vibration singulière, tout en justesse et distinction naturelle, orné d'une note de violette. Magnifique trilogie des grands crus, le latricières captive par sa fraîcheur et complexité aromatique : étiré et rayonnant, son cœur de bouche ferme est fuselé. Déjà aimable, le chapelle grimpe en intensité, très intègre et vertical dans ses saveurs, à l'allonge radieuse, douce et sereine. Noble austérité dans le chambertin, étoffé et tapissant, dont l'abondance de petits tanins friands souligne la chatoyante maturité du fruit. (RVF, domaine qui représente l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

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 RVF :** 94-95/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2035
- **Alcool :** 13,5% vol.

- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse