

## Domaine TRAPET, Gevrey-Chambertin "OSTREA" 2016 magnum

150cl magnum

Rouge

Bourgogne, Côte de Nuits

AOC Gevrey-Chambertin



### La note by Christian Walter

# 93/100

Le domaine TRAPET nous livre un millésime 2016 des plus brillants de la Bourgogne. Notre sélection commence par le Marsannay, il est doté d'un fruit noir et profond, d'une structure pure.

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.

La stylistique des vins du domaine Trapet : Les vins sont purs, élégants, d'une grande intensité, avec une expression noble et élégante des fruits, plus de complexité est 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 !

### 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

Gevrey-Chambertin "Ostrea" 2016 présente un bouquet plus complexe que la cuvée Gevrey Village habituelle, orienté davantage vers les fruits rouges que noirs. Des arômes de craie et de calcaire se dégagent à l'aération. La bouche mi-corsée révèle des tanins souples et mûrs, une franche acidité, une belle pureté en bouche avant une finale soyeuse et persistante. J'aime la minéralité dans ce vin. (Guide Parker, décembre 2017, noté 90-92/100)

The 2016 Gevrey-Chambertin "Ostrea" has a more complex bouquet than the regular Gevrey Village cru, leaning a little more to the red side of the fruit spectrum than the black, with chalk and limestone scents emerging with aeration. The palate is medium-bodied with supple ripe tannin, a fresh line of acidity, quite pure in the mouth with a silky smooth finish that lingers. I love the mineralité here. (Guide Parker, décembre 2017, noté 90-92/100)

Finesse, fraîcheur, profil frais et dynamique, tout est en place dans le superbe 2016 : l'élan et la précision des tanins, le croquant du fruit et la finale juteuse nous enchantent. (RVF, millésime 2016, noté 17/20)

## La presse spécialisée en parle

Producteur attentif et sensible, adepte convaincu, mais sage, de la biodynamie, Jean-Louis Trapet a positionné très haut le domaine familial. Une succession récente 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 grand style qui fait honneur à la Bourgogne. Après des 2014 remarquables, le domaine signe en 2015 puis en 2016 des vins d'anthologie, qui feront date. Les vins : finesse, fraîcheur, profil frais et dynamique, tout est en place dans le superbe gevrey 2016 : l'élan et la précision des tanins, le croquant du fruit et la finale juteuse nous enchantent. Un peu fumé, très pur dans ses notes florales et de fruits des bois, Capita se montre brillant, encore un peu raide dans sa fermeté tannique, mais doté d'une énergie exceptionnelle, comme en témoigne son allonge vibrante. Encore un rien austère, le chapelain-chambertin brille d'un éclat de fruit sans fard : sa sève intense et nerveuse, sa concentration naturelle et sa distinction lui rallient tout les suffrages, mais il faudra se montrer patient. Le Latricières développe à l'aération un cachet inimitable, finement infusé dans ses tanins mais doté d'une exceptionnelle concentration naturelle. Ce vin si raffiné ne se révélera vraiment qu'au bout de dix à quinze ans de garde. (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 guide Parker** : 90-92/100
- **note RVF** : 17/20
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2032
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C