

Domaine Trapet Latricières Chambertin Grand Cru rouge 2021



Prix du produit :

575,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2021

Appellation: Latricières Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Latricières Chambertin Grand Cru rouge 2021 :

Attention, la famille Trapet livrant ses vins non emballés, l'emballage de votre commande sera effectué "avec les moyens du bord", solide et financièrement assuré, mais pas nécessairement très esthétique.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept.2023) : **96/100**. Aiguisé, distingué le Latricière est un vin en dentelle à la fraîcheur exceptionnelle : avec ses tanins soyeux, son caractère froid et racé, il retranscrit sans fard son terroir.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2023) : **92-94/100**. *The 2021 Latricières-Chambertin Grand Cru exhibits aromas of dark wild berries and plums mingled with licorice, forest floor and spices. Medium to full-bodied, fleshy and layered, it's deep and seamless, with a vibrant spine of acidity and powdery structuring tannins, concluding with a long, perfumed finish.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Il est des terroirs que l'on vénère au domaine. Les Latricières sont de ceux là. Magnifiquement exposées, ces « petites merveilles », offrent aux fruits de nos vignes les plus nobles et les plus subtiles essences.

Cépage : Pinot noir

Superficie : 75 ares, 1 parcelle la plus vieille plantée en 1938

Ensemble parcourons l'histoire de ce Grand crû, proche cousin du Chambertin. Si proche qu'il n'est cité pour la première fois qu'en 1508. A cette époque les Latricières, sont certainement confondues avec leur royal voisin: le Chambertin L'étymologie est assez mystérieuse: pour les uns, sans doute poètes, l'origine est franque et signifie « petite merveille », pour les autres, plus réalistes et sans doute plus observateurs, c'est la nature même du sol qui sert à le nommer: « la Tricière », terre pauvre.

Ce sol pauvre, nous l'observons lors des griffages en été: le substrat argilo-calcaire laisse apparaître en surface une mince couche de silice. Cette fine strate provient des éboulis de la toute proche combe Grissard.

Quelle fierté et quelle émotion de travailler sur ce terroir dont nous avons l'honneur d'être les dépositaires depuis 1904.

Cette année là fut particulièrement riche en événements heureux: il y eut tout d'abord la naissance de Louis le 1er Janvier, puis l'acquisition de 35 ouvrées de Latricières à la famille Savot par Pierre Arthur Trapet et enfin l'annonce d'un superbe millésime dont nous gardons encore précieusement le vivant témoignage.

Ce Latricières 1904 ,sève du travail des hommes, mémoire de notre famille, si dense, si puissant, mais aussi si fragile qu'il nous fait croire en l'immortalité !

Description brève du produit :

Le mot des vignerons : *"Il est des terroirs que l'on vénère au domaine. Les Latricières sont de ceux là. Magnifiquement exposées, ces « petites merveilles », offrent aux fruits de nos vignes les plus nobles et les plus subtiles essences."*

Attention, la famille Trapet livrant ses vins non emballés, l'emballage de votre commande sera effectué "avec les moyens du bord", solide et financièrement assuré, mais pas nécessairement très esthétique.