

DOMAINE JEAN-LOUIS TRAPET

Son aïeul acheta sa première parcelle de Chambertin il y a un siècle... Défiant le temps et les générations, les vins de Jean-Louis Trapet sont autant de promesses d'éternité.

Je reste un artisan conscient de la permanence des lieux qui m'ont été confiés. Dans cet esprit, la voie de la douceur et du respect me permettent de cheminer vers le plus haut degré d'expression de ces terroirs dont je ne suis que le dépositaire, explique toute barbe au vent Jean-Louis Trapet. J'ai la chance d'avoir à mes côtés une famille, une équipe entièrement dévouée à cette œuvre. Cet esprit se prolonge jusqu'à l'ultime rencontre dans le verre...

De sa voix douce et pesée, il développe son propos : "L'approche biodynamique que nous pratiquons depuis 1996 est fascinante. Nos vignes semblent se jouer de façon plus sereine des sautes d'humeurs climatiques de nature tropicale. Le corollaire est l'allongement de la période végétative. C'est stressant, certes, mais le temps 'long' développe la complexité aromatique de nos raisins en même temps qu'une maturité plus aboutie."

Dans la grande cave règne un silence cistercien doublé d'une zénitude bachique. On se sent comme dans un au-delà bienveillant où les bouteilles de 2016 constituent des promesses d'éternité : virgilienne dans son esprit, la cuvée Ostrea est issue de 4 parcelles sur dépôts de coquillages marins calcaires. Le vin séduit par sa vitalité tannique, portée par une pureté de fruit. Pour franchir le Rubicon des blessures du gel printanier, Alea regroupe exceptionnellement sur ce millésime tous les premiers crus : Combottes, Corbeaux, En Ergot et des terroirs historiques comme le Clos Prieur proche des Mazis et la Petite Chapelle. Digne de Tite Live, cette version originale offre un assemblage tannique pour les forts en thème : le nez très salivant précède une bouche ample, ferme et énergique, habillée d'un velours côtelé très subtil.

Quand les grands crus sortent de leur carafe, le maître de céans laisse parler le cœur : "Quelle fierté et quelle émotion de travailler sur les Latricières dont nous avons l'honneur d'être les dépositaires depuis 1904, ce premier millésime, mémoire de notre famille, si dense, si puissant mais aussi si fragile qu'il nous fait croire en l'immortalité. Les plus vieilles vignes remontent à 1938 !" Le substrat argilo-calcaire des



**GRAND CRU
CHAMBERTIN 2004**

« C'est un millésime oublié que l'on redécouvre aujourd'hui avec toute la race et la noblesse de ce grand cru qui transparaît au bout de 15 ans. Il a fallu se battre avec les éléments et je le trouve aujourd'hui terriblement bourguignon. »

vent soupir, il est suivi du légendaire 1949 : on est stupéfait face au nez vertigineux où se mêlent des accents de menthe, truffe, réglisse, poivre de Sichuan soutenus par une touche minérale. Ce vin a conservé une intensité et une jeunesse folles tout en rebondissant grâce à une énergie qui signe le terroir. Peu de crus sont allés aussi loin dans l'accomplissement de leur destinée.

Et de frémir à l'idée que le gel de 2016 a mis à mal les vieilles vignes de ce grand cru hors norme. Devant tant d'inquiétude, Jean-Louis Trapet se fait rassurant : "À la suite de cet épisode climatique, tout n'a pas été arraché. Lors des vendanges de 1949 nos vignes de Chambertin n'avaient que 30 ans, la moyenne actuelle est tout de même de 45 ans... La replantation d'une petite proportion avec nos propres sélections offrira, j'en suis sûr, le même niveau d'émotion." Rendez-vous dans quarante ans ! ❖ DENIS HERVIER

75 ares laisse apparaître en surface une mince couche de silice. Cette fine strate provient des éboulis de la toute proche combe Grisard. Dans le style, précis, au cordeau, pur, la bouche verticale monte en intensité.

Chez les Trapet, on sent comme une connivence intuitive qui existe au-delà des générations : "Arthur mon aïeul pressent ce miracle de la nature un beau matin de mai 1919 lorsqu'il décide d'acheter sa première parcelle de Chambertin. Nous tenons à en être dignes. Deux autres parcelles viennent compléter l'achat initial et le domaine en possède maintenant 1,90 hectare avec les deux grands terroirs du climat." Cette somptueuse terre où coule le sang bleu du pinot noir est d'une composition géologique complexe. Le bas est marno-calcaire avec de superbes argiles à grande surface interne. La partie haute est beaucoup plus blanche et marneuse, ralentissant ainsi le cycle végétatif, une particularité donnant au vin un équilibre royal et rare ! Le chambertin tout ramassé sur sa destinée libère alors sa joie. Ample, telle une lame de fond, il balaie d'un seul geste la palette de ses humeurs. Miracle d'un instant où l'air se fait parfum et le



Jean-Louis
Trapet