

millésime 2018

domaine TRAPET

53 route de Beaune
21220 GEVREY-CHAMBERTIN
www.trapet.fr
message@trapet.fr
amateurs automne 2020



[la presse en parle]



[Suivez-nous]

Instagram

Signe des temps, nous venons de créer notre compte Instagram, rien ne remplace une rencontre au domaine mais pour partager notre quotidien et notre univers, nous vous invitons à nous suivre.

https://www.instagram.com/domaine_trapet/





Domaine TRAPET Le travail en famille

Le Domaine Trapet voit la vie en double, avec des vignes en Bourgogne et en Alsace, et même en triple, avec trois générations qui cohabitent. Rencontre à quatre avec Jean Trapet, le père, Jean-Louis, son fils, Pierre et Louis, ses enfants, en sautant parfois du coq à l'âne pour toujours revenir à l'essentiel.

Nous commençons cette rencontre par la dégustation de la cuvée sans soufre « A Minima ». Pourquoi ce choix ?

Jean-Louis : Mon père a planté la vigne en 1965 en pinot noir et en gamay, un cépage qui a longtemps été présent à Gevrey-Chambertin ; quand nous avons repris les rênes du domaine en 1990 avec Andrée, mon épouse, nous avons gardé le gamay. C'est un acte militant pour se rappeler qu'à une époque, on a produit des vins très simples à Gevrey-Chambertin. Depuis 1996, la cuvée est réalisée sans soufre. C'est un vin de fruit, un bon « canon » pour se faire la bouche. J'ai essayé en 1997, une année plus chaude, plus « hasardeuse », d'élargir la gamme des vins « sans soufre », avec plusieurs cuvées 100% pinot noir ; la dégustation ne s'est pas avérée concluante, alors on a arrêté là l'expérience pour se cantonner à cette cuvée « A Minima », pinot noir et gamay.

Pierre et Louis, vous avez une double culture bourguignonne et alsacienne. Comment survit-on à cela ?

Pierre : Cela nous rend plus complexes (rires) !
Louis : Nous avons toujours été très proches de l'Alsace par maman, avec une vie à cheval entre les deux régions et ce, depuis tout petits.
Pierre : Les deux cultures viticoles ne sont pas si éloignées que cela. En Alsace, des monastères ont été propriétaires de vignes, il y a des clos, une ancienne tradition

de viticulture de qualité, de terroir, de précision, qui s'est un peu perdu au profit des cuvées de masse, mais cela revient. Léonard Humbrecht a été l'un des premiers à ouvrir la voie, en mettant en valeur des lieux forts qui font des grands vins. L'Alsace nous permet d'expérimenter des choses plus facilement qu'en Bourgogne, surtout au plan viticole ; on se sent moins enfermé dans un carcan. En outre, avec plusieurs cépages à travailler, des sols très différents, c'est une école de minutie pour bien adapter les cépages et les méthodes culturales aux lieux. Tout ceci nous servira un jour en Bourgogne.

Justement, comment allez-vous vous organiser à l'avenir ? Vous aimeriez conserver cette double casquette ?

Pierre et Louis : Oui (sans hésitation) ! Pierre : Il faudra forcément que l'un de nous deux reste plus en Alsace et l'autre à Gevrey, mais on fonctionnera en binôme en donnant chacun notre avis sur ce qui se fait en viticulture, en vinification dans les deux régions.
Louis : On est souvent ensemble dans les vignes, en cave. On fait tout à deux et il faut que cela continue comme cela.

Jean: Pour moi, c'est un vœu pieux !

Mais Monsieur Trapet, au fond de vous, vous auriez aimé avoir la vie de vos petits-enfants en passant ainsi d'une région à l'autre ? Au sortir de la guerre, vous n'avez pas eu le choix, c'était Gevrey et c'est tout, non ?

Jean : Oui, bien sûr, mais j'ai quand même été un privilégié en pouvant aller étudier au lycée viticole de Beaune. À 14 ans, beaucoup de jeunes travaillaient directement après le certificat d'études. C'était comme cela !
Jean-Louis : C'est une chance énorme d'avoir cette double culture. Nous sommes tous différents et on s'enrichit de ces différences. On le voit avec Pierre et Louis, mais aussi avec tous ces jeunes, anglophones notamment que nous accueillons ici au domaine.
Jean : On peut parler d'enrichissement quand les gens s'accordent bien et se complètent.

Comment partagez-vous les rôles en Alsace ?

Louis : C'est une petite structure. On gère vraiment ensemble la vigne et la vinification, avec quand même une culture plus viticole qu'œnologique ;

quand le raisin est beau, le travail est plus facile en cave.

Et à Gevrey-Chambertin, à l'arrivée de Jean-Louis en 1986, comment cela s'est-il passé ?

Jean : Tu t'en souviens je pense (s'adressant à son fils) ! Je lui ai dit, je te laisse faire, mais je serai attentif et si cela ne va pas, j'interviendrai. Et si tu as besoin de moi, je suis là !

Jean-Louis : Cela s'est en effet passé comme cela et je te remercie de m'avoir laissé beaucoup de liberté, de m'avoir « autonomisé ». Et puis, c'était une période charnière, beaucoup de choses ont changé dans les années 1990 avec la nouvelle génération ; il faut aussi reconnaître que la météo est devenue beaucoup plus favorable que dans les décennies précédentes et elle nous a beaucoup aidés.

La transmission semble se faire de façon harmonieuse entre les générations chez Trapet.

Jean : Oui, jusque-là, cela ne se passe pas trop mal (rires).
Pierre : Faire confiance est la clef d'une transmission réussie. Ils nous ont envoyés en Alsace, fin 2016 pour moi et 2018 pour Louis, en nous disant « et bien maintenant, à vous de jouer ». Ils ont toujours été là, en soutien, mais sans intervenir, ce qui nous a permis d'expérimenter des choses et de progresser.

Jean-Louis, Pierre, Louis, vous avez choisi d'être vigneron, mais vous, Monsieur Trapet, avez-vous eu le choix ?

Jean : Non, mais je ne me suis pas vraiment posé la question ; et puis j'ai quand même eu la chance d'avoir des ancêtres extraordinaires. Louis, mon arrière-grand-père, était un bourreau de travail et il a acheté sa première grande vigne, la Laticrières-Chambertin en 1904. Ensuite est arrivé Arthur, son fils, qui travaillait bien à l'école et qui aurait pu devenir ingénieur, mais qui a finalement rejoint le domaine ; et il a acheté le Chambertin en 1919 et ainsi de suite. Je me rappelle une anecdote. Mon père vient me chercher au lycée viticole de Beaune et il était silencieux ce jour-là, plus que d'habitude et il finit par me parler : « il faut quand même que je te dise quelque chose : tu vas arriver au domaine,

REPÈRES

TRAPET BOURGOGNE

18,5 hectares, depuis la « reprise » récente de 2,10 hectares en Côte de Beaune. Le reste est situé sur Gevrey-Chambertin et Marsannay. Trois grands crus (quatre hectares) Chambertin, Chapelle-Chambertin, Laticières-Chambertin. Le domaine propose une vraie activité œnologique avec table d'hôtes, chambre d'hôtes et dégustations.

TRAPET ALSACE

14 hectares, dont 4,5 en grands crus (cinq grands crus).

www.trapet.fr



Louis, Flama, Jean et Jean-Louis Trapet.



même de certains grands crus ; c'est le cas dans le Schoenenbourg où l'on trouve trois expositions avec à la clef des vins très différents, alors on va essayer d'être un peu plus précis dans le travail.

Vos grands crus d'Alsace sont-ils produits en monocépage ?

Pierre : Oui, et ils le resteront. On voit bien en Alsace que chaque lieu, chaque sol est adapté à un cépage ; il y a beaucoup de sols différents et c'est pour cette raison que l'on trouve de nombreux cépages dans la région. Dans les années 1970, 1980, 1990, les plantations n'ont pas toujours respecté cette réalité ; c'est dommageable pour la connaissance des lieux, mais il suffit d'un peu de logique pour s'y retrouver.

Jean : C'est bien ce que tu dis, mais il va falloir des générations et des générations aux Alsaciens pour faire ce travail.

Pierre : Mais enfin, c'est une très vieille région viticole.

Sais-tu quand le Schoenenbourg a été cité pour la première fois ?

Jean : Tu vas me le dire.

Pierre : Au XVIII^e siècle ; Voltaire a investi dans le Schoenenbourg, pas dans le Chambertin. Jean : Ce n'est pas mon auteur préféré (rires).

Alors que goûte-t-on maintenant ?

Jean-Louis : Un chambertin 2018, mis en bouteilles il y a deux mois et vinifié en vendange entière.

Les vinifications en vendange entière sont très «tendance» en Bourgogne. Vous les pratiquez de plus en plus ?

Jean-Louis : J'ai commencé à s'y intéresser en 2003 et on en réalise de plus en plus. Il faut avoir une grande confiance dans ses raisins, mais si c'est le cas, cela permet d'avoir des cinétiques de fermentations plus lentes qui apportent un surcroît de complexité et une note mentholée, fraîche, qui me plaît beaucoup, particulièrement dans des millésimes très mûrs comme 2018.

En pinot noir, la vendange entière est une des réponses au réchauffement climatique. Louis : Il est évident aussi que si le réchauffement cause des problèmes, il apporte aussi des maturités de rafles bien meilleures, ce qui est positif. Jean-Louis : Je voulais vous faire déguster 2018, parce que c'est un millésime chaud et compliqué. En vendangeant trop tôt, les tanins n'étaient pas mûrs et une semaine plus tard, ils l'étaient trop. Il a fallu vendanger très vite, en cinq-six jours.

Pierre : Et toi papy, tu éraflais tes raisins ?

Jean : Oui, toujours, alors qu'à Volnay, en Côte de Beaune, les collègues gardaient de la vendange entière.

Jean-Louis : C'est plus au sud, plus précoce et les raisins devaient être plus mûrs.

Jean : Sans doute oui.

Et en Alsace, comment vous adaptez-vous à ce réchauffement climatique ?

Pierre : Par le travail du sol, par des rognages plus haut ; depuis 2018, nous pouvons comparer en Schoenenbourg des vignes classiques avec des vignes hautes sur échelas où l'ombre portée protège les raisins et à maturités égales, l'équilibre est meilleur en échelas ; on voit bien que la vigne se comporte différemment.

Et vous allez également développer ces plantations hautes sur échelas en Bourgogne ?

Jean-Louis : Oui, le réchauffement va vite et il ne faut plus tarder à apporter des réponses. Nous avons fait une expérimentation derrière le domaine, avec des vignes de deux mètres de haut, à 12500 pieds à l'hectare et nous allons développer cela.

Vous travaillez intégralement en biodynamie depuis la fin des années 1990. On dit qu'elle permet de faire plonger les racines, d'avoir des raisins mieux équilibrés entre sucres et acidités C'est également une réponse ?

Jean : J'étais très sceptique quand il a voulu se lancer dans cette voie, mais en 2003, j'ai vu que Jean-Louis

EN BOURGOGNE

- 1992 : Suppression des herbicides sur l'ensemble du domaine.
- 1995 : Premiers essais en biodynamie à Marsannay et Gevrey-Chambertin.
- 1996 : Premier vin sans soufre : cuvée «A Minima»
- 1997 : Tout le domaine passe en biodynamie et débute sa certification Biodyvin et Demeter.
- 1999 : Premières sélections de pinots noirs.
- 2003 : Première vinification 100 % vendanges entières.
- 2007 : Adhésion à l'association la Sauvegarde du Pinot Noir.
- 2008 : Essai de 25 ares en non-rognage et tressage.

- 2010 : Essai de 25 ares en échelas bas de 1,20 m.
- 2020 : Essai de 50 ares en échelas haut de 2 mètres en premier cru Combottes et gevrey villages, ainsi que l'élévation du plan de palissage mais avec des fils de fer.
- 2021 : Transformation du plan de palissage ; il est prévu de réaliser en trois ans : quinze hectares en fil de fer et trois en échelas hauts.

EN ALSACE

- 2003 : Andrée prend la responsabilité du domaine de ses parents à Riquewihr et passe l'ensemble du domaine en biodynamie. Le domaine se compose alors de quelques grands terroirs dont le grand cru Sonnenglanz.
- 2006 : Arrivée de trois grands crus :

- Sporen, Schlossberg et le grand cru historique Schoenenbourg.
- 2012 : Première vinification sans soufre : cuvée «A Minima» blanc.
- 2017 : Arrivée de Pierre et mise en place de 50 ares de vignes en échelas, avec augmentation de la densité de plantation à 12 000 pieds par hectare.
- 2018 : Arrivée de Louis au domaine et premier vin de macération sur un gewürztraminer cuvée Ambre.
- 2019 : Arrivée du grand cru Mambourg et déclinaison d'autres vins de macération.
- 2020 : Plantation de douze ares de vignes non greffées en franc de pied de riesling dans le grand cru Schlossberg.
- 2021 : Sélection de lieux-dits dans nos grands crus.



Notre table d'hôte:
nous vous invitons à venir nous rencontrer!

Nous avons le plaisir de vous accueillir à notre table.

Le vin est, vous le savez, partage et échange!

Dans ce lieu unique et secret, situé au coeur de Gevrey, où Damien vous accompagnera tout au long de votre dégustation, la vie est simple!

Choisissez ce que vous souhaitez manger:

«Comme dans les vignes!» ou «Comme un dimanche!»

Ensuite, il vous suffit ensuite de déterminer, selon vos envies, le nombre de vins à déguster:

«promenade dans nos vignes», «nos finages de Bourgogne» ou «le Paradis»

Laissez-vous guider, il est des choix plus difficiles!



Comme un dimanche !

Le dos au chaud et le ventre à table.

Gougère. Jambon Persillé dijonnais.

Boeuf bourguignon accompagné de pommes de terre écrasées.

Fromages de chèvre et de montagne. Pain bio de nos amis de la ferme de la Gauloise. Café.

Comme dans les vignes !

Nous mangeons froid et buvons frais.

Gougère. Jambon Persillé dijonnais.

Jambon de Parme et Saucisson tranché avec la Berkel de 1964.

Fromages de chèvre de montagne. Pain bio de nos amis de la ferme de la Gauloise. Café.

Promenade dans nos vignes

50 €TTC 4 vins rencontre Alsace Bourgogne:

a Minima Blanc. Bourgogne Rouge. Gevrey-Chambertin. Riquewihr Gewurztraminer.

Nos finages de Bourgogne

70 €TTC 5 vins découverte de Bourgogne:

Bourgogne Rouge. Gevrey-Chambertin. Gevrey-Chambertin 1er Cru «Capita». Chambertin. Marsannay Blanc

Le Paradis

100 €TTC 1 village, 1 1er cru, 5 grands crus

Sporen Riesling. Schoenenbourg Riesling. Gevrey-Chambertin.

Gevrey-Chambertin 1er cru «Capita».Chapelle-Chambertin. Latricières-Chambertin. Chambertin. Sonnenglanz Gewurztraminer

Millésimes selon arrivege!

Nous vous invitons à venir nous rencontrer, nous vous dirons notre histoire et nos terroirs.

Venez vous perdre dans nos lieux magiques, il y a un temps pour tout et un temps pour chaque chose sous le ciel de Gevrey-Chambertin!



Motivés par le désir de mieux vous accueillir, nous avons décidé d'ouvrir cette maison à nos amis amateurs. Nous serons heureux de vous accueillir, selon vos envies, dans notre gîte de 7 places, dans les chambres spacieuses et individuelles ou bien encore, dans les petites cabanes au coeur du jardin...

Ce lieu, qui se veut le prolongement de notre esprit d'hospitalité est ouverte progressivement depuis le printemps 2016.

Marine Jacques-Leflaive & Emmanuel Dupont, deux jeunes architectes talentueux nous accompagnent dans ce projet.

Notre maison d'hôtes à Gevrey-Chambertin



La Maison
4 rue du Chêne

**G E V R E Y
C H A M B E R T I N**
03 80 34 30 40
resa@trapet.fr
Réservation par courriel



L a T A B L E



Notre table d'hôtes à Gevrey-Chambertin

Dans ce lieu unique et secret, situé au coeur de Gevrey, de nombreux amateurs sont déjà venus déguster, autour d'une belle table, dans le jardin ou à côté de la grande cheminée, nos vins de Bourgogne et d'Alsace.

Nous serons heureux de vous y accueillir.
Laissez-vous guider, il est des choix plus difficiles!



La Table

4 rue du Chêne
2 1 2 2 0
GEVREY CHAMBERTIN
resa@trapet.fr

Ouvert du
lundi au samedi
(sur rendez-vous)
à partir de 11.00
jusqu'à 15.30



nous vous invitons à venir nous rencontrer

domaine TRAPET


père & fils

53 route de Beaune

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

www.trapet.fr

message@trapet.fr

 https://www.instagram.com/domaine_trapet/