

# Le Chambertin

## «Royal»

Chambertin domaine TRAPET  
1 ha 90 ares, 3 parcelles  
la plus vieille plantée en 1919

«Chambertin !... Son nom est d'une prestigieuse évocation. Le lieu est un des plus nobles qui soit. Cette noblesse, active et vivante renouvelle chaque été au soleil, le miracle de la nature»  
Gaston Roupnel.

Ce miracle de la nature, pressenti par Arthur Trapet un beau matin de mai 1919, lorsqu'il décida d'acheter sa première parcelle de Chambertin, nous tenons à en être dignes.

Jours après jours, saisons après saisons, nous oeuvrons pour faire vivre ce royal terroir.

Ce finage assure, d'ailleurs le plus long règne de l'histoire. Sa première évocation date de 630, où le Duc Amalgaire donne aux religieux de l'abbaye de Bèze son vignoble d'élite. Un peu plus tard, en 1219, l'abbaye de Bèze située au nord-est de Dijon cède son domaine au chapitre de la cathédrale St Mammès de Langres. C'est à cette époque qu'apparaît la mention de «boschus de campo Bertuyn», bois de Chambertin voisin immédiat du Clos de Bèze. Il s'agit alors d'un champ possédé par un certain Bertin. Au cours des siècles qui suivront, de nombreux propriétaires façonnent cette merveilleuse terre.

«Les hommes changent mais la terre reste».

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, ce qui a pour conséquence de ralentir le cycle végétatif et de conférer à ce vin joyau, un équilibre royal et rare! Ce vin de Chambertin ouvre un univers infini, illimité, insaisissable, l'un des plus riches qui soit!

### William Kelley Wine Advocate (96-98)

Le Chambertin Grand Cru 2019 de Trapet est un vin profond en devenir. Il peut tenir compagnie aux meilleurs vins du millésime. S'envolant du verre avec de profonds arômes de cerises et de cassis, complétés par des touches de cacao brut, d'orange sanguine, de viande fumée, de riches tons de sol et d'épices, il est corsé, multidimensionnel et complet, avec un profil en apesanteur et élégant malgré sa prodigieuse concentration, ses tanins structurants entièrement dissimulés dans un noyau ample de fruits vifs et vibrants.

### Neal Martin Vinous (94-96) 2023-2048

Ce Chambertin Grand Cru 2019 présente un bouquet intense de mûre, de bruyère et de framboise, entrelacé de pétales de rose fanés et de légers arômes ferreux. La bouche est délicieusement souple et volumineuse, charnue et généreuse, mais n'est peut-être pas encore aussi pixelisée que le Latricières.

Finement épicé, il s'épanouit merveilleusement.

Il faudra attendre pour que la finale atteigne l'intellect du Latricières.

Il s'agit d'un Chambertin très sérieux.

et je ne serais pas surpris qu'il figure en haut de ma liste des 2019 bourguignons.

### Allen Meadows Burghound (93-96) 2039+ A ne pas manquer!

Encore plus frais avec encore plus de profondeur que le Latricières, ce Chambertin offre des arômes de fleurs et d'épices. Les saveurs corsées, riches et concentrées, sont d'une puissance exceptionnelle.

Elles débordent également de minéralité pour s'accomplir dans une finale équilibrée, délicieusement austère et extrêmement longue. C'est un superbe Chambertin classique. Mais il faudra être patient... En un mot, merveilleux.

### Jasper Morris Inside Bourgundy (96-98)

Riche et dense pourpre foncé. Le bouquet a un sens approprié de la majesté, absolument dans le style Trapet avec la noblesse de son terroir. Une merveilleuse richesse de fruits, un vin plein d'émotion ainsi que sa propre qualité innée. Plein de fruits et en même temps en retrait, exubérant mais également tout en finesse.

### Steen Ohman Winehog (96-98) 2040 Exceptionnel.

C'est un grand vin avec une énergie inhérente et une expression vive de la minéralité - pierres concassées et notes ferreuses. Il présente un magnifique fruit parfumé, des notes de pivoine, de rose rouge plus foncée et de lilas - et est profond et complexe.

Le palais est intense et ne doit pas être dégusté à la légère dans les premières années... Ce sera une beauté !

