

a Minima est par naissance un vin de plaisir, fruit de l'union tumultueuse entre ce gaillard de Gamay et ce subtil et racé Pinot Noir fin.

Au domaine, ces deux plants plongent leurs racines sur la parcelle de Grands Champs. Située sur le finage de Gevrey, ce terroir replanté par Louis et Jean Trapet en 1965, jouxte l'AOC Gevrey-Chambertin.

a Minima, une philosophie!

Locution latine,
«a minima» signifie littéralement: «faire appel d'une peine très réduite». L'idée de ce vin naît d'une constatation simple inspirée librement de Mr Jules Chauvet* 1960:

«Sulfiter la vendange n'est pas conseillé en sachant que les fermentations levurienne et intracellulaire assurent les meilleures obtentions en l'absence de SO₂»

a minima est le reflet du lieu qui l'a vu naître, le vigneron aide sa naissance et l'accompagne. La voie du respect du raisin est ici poussée à son paroxysme. Un travail intense est fait avant la récolte (biodynamie...) et au moment de la récolte (vendanges manuelles, tri, utilisation de la gravité...). Une fois les raisins en cuve, nous n'utilisons pas de soufre et les fermentations partent naturellement. C'est notre philosophie «a minima»

Vin de vignerons, a minima porte intrinsèquement la compétence de chacun, la fierté du bel ouvrage et la plus belle expression de son terroir possible.

*pour plus d'information sur Monsieur Chauvet, (vigneron-chercheur du Beaujolais, père de la dégustation analytique): L'excellent livre de Jacques Néauport: Jules Chauvet ou le talent du vin. Communications scientifiques au éditions JP Rochet.

