Martel.
Wein geniessen.

Gevrey-Chambertin 2023

AC, Ostrea, bio
Domaine Trapet

Pinot Noir

2023

Burgund

Côte de Nuits

Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichte

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

bio-dynamisch

13.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Domaine Trapet

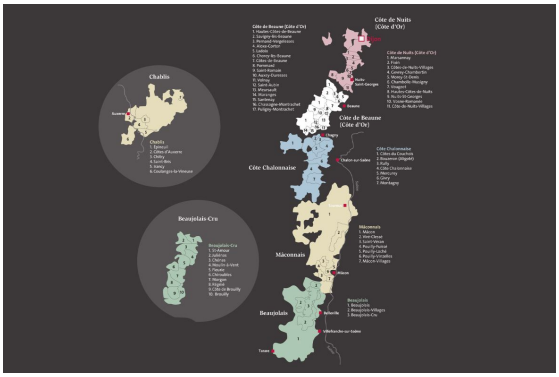
Zum Wein

Die Domaine Trapet ist eine vorzügliche Adresse an der burgundischen Côte de Nuits. Sie ist eigentlicher Spezialist für hochkarätige Pinots Noirs aus der Gemeinde Gevrey-Chambertin mit exzellenten Lagen bis zum Grand Cru Chambertin. Der Stil des Hauses basiert auf Klassik, Typizität und Finesse. Seit vielen Jahren bereits bewirtschaften Andrée und Jean-Louis Trapet Ihre Weinberge mit viel Engagement biodynamisch.Der Ostrea ist ein biologischer Gevrey-Chambertin ausschliesslich aus den drei Parzellen der Domaine, welche auf fossilen Muschelkalkböden liegen, "Ostrea" bezieht sich also auf Austern(schalen). Echter Terroirwein.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Nuits

Winzerportrait Domaine Trapet



Jean-Louis Trapet, Besitzer

Weingut

1859

20 ha

Gutsleitung: Jean Louis Trapet
Weinbereitung: Familie Trapet

Weiss: Chardonnay
Rot: Pinot Noir/Blauburgunder

Kalk, Ton

Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau

biodynamisch

Keller

Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Die Domaine Trapet gehört zu den ganz grossen Namen im Burgund und zu den frühen Pionieren der biodynamischen Landwirtschaft. Bereits Mitte der 1990er Jahre begann Jean-Louis Trapet mit der Umstellung und arbeitet seither konsequent nach biodynamischen Prinzipien. Die Domaine ist seit 1998 biodynamisch zertifiziert und trägt seit 2005 auch das Demeter-Siegel.

Einzigartig

Im Rebberg folgt die Arbeit einer klaren Überzeugung: Wenn es den Reben und dem Boden gut geht, überträgt sich diese Balance auch ins Glas. Entsprechend stark ist die Verbindung zur Erde und zum jeweiligen Terroir. Gleichzeitig bleibt Raum für Experimentierfreude. Es gibt kein fixes Rezept, vielmehr wird auf jeden Jahrgang individuell reagiert, um das Beste aus den Lagen herauszuarbeiten. Im Keller arbeitet Trapet mit vergleichsweise wenig Schwefel und teilweise mit Ganztrauben. Die Weine werden lange vergoren und anschliessend im Barrique ausgebaut, wobei je nach Cuvée rund ein Drittel bis maximal 75% neues Holz eingesetzt werden.

Überblick

Die Domaine Trapet ist ein klassisches Familiengut mit zwei geografischen Standbeinen. Jean-Louis Trapet stammt aus Gevrey-Chambertin, seine Frau Andrée aus dem Elsass. Heute führt die Familie sowohl das Burgunder Domaine Trapet Père & Fils als auch die Domaine Trapet Alsace. Die nächste Generation ist bereits aktiv involviert: Louis Trapet konzentriert sich auf die Weine aus dem Burgund, während Pierre Trapet vor allem im Elsass arbeitet. Diese Aufteilung sichert die Kontinuität beider Betriebe. Die Burgunderweine sind geprägt von Präzision, Frische und klarer Terroirprägung. Besonders die Grand Crus wie Chambertin oder Latricières-Chambertin zeigen eine Kombination aus Tiefe, mineralischem Kern und reifer Frucht. Gleichzeitig wird auch den kleineren Cuvées grosse Aufmerksamkeit geschenkt.

Emotionen

Trapet-Weine zeigen eine sehr pure, mineralisch geprägte Interpretation von Gevrey-Chambertin. Sie verbinden Frische, Energie und Tiefe mit einer klaren Handschrift der jeweiligen Lage. Mit zunehmender Reife entwickeln sie grosse Komplexität und Ausdruckskraft. Die Struktur bleibt dabei stets präzise, die Frucht klar und die Mineralität präsent. Diese Kombination aus Eleganz, Energie und Terroirprägung macht Trapet nicht nur für uns zu einem der grossen Namen der Region.

Verbindung im Martel-Sortiment

Die Familie führt auch eine elsässische Domaine unter ihrem Namen, dieses Weingut stammt aus mütterlichem Besitz. Zudem verfolgen die beiden Söhne im Burgund ein eigenes Projekt unter dem Namen Pierre & Louis Trapet.

«Trapet zeigt, wie präzise und

© Martel AG St.Gallen

mineralisch Gevrey-Chambertin
sein kann.»

— Martel über Domaine Trapet

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen