

## Domaine TRAPET 2011 – GEVREY CHAMBERTIN

### 2011: Éloge de la volonté! Précision et élégance

Assurément, il nous en aura fallu de la volonté et de la pugnacité pour accompagner ce millésime aussi éprouvant que passionnant. Aujourd'hui, loin des interrogations de l'été 2011, les vins de ce millésime «hors normes» nous étonnent par leur naturel, leur précision et leur élégance...

*« Il faut que la volonté imagine trop pour réaliser assez. »*

Gaston Bachelard

Assurément, il nous en aura fallu de la volonté et de la pugnacité pour accompagner ce millésime aussi éprouvant que passionnant. Aujourd'hui, loin des interrogations de l'été 2011, les vins de ce millésime «hors normes» nous étonnent par leur naturel, leur précision et leur élégance... Du beau, du grand beau! Après un hiver assez clément marqué par beaucoup de douceur et un régime hydrique plutôt bas qui nous permet d'avancer notre travail de taille sereinement, le printemps fait une entrée fracassante! Peut-on, d'ailleurs, réellement parler de printemps? Des températures incroyablement chaudes dès le mois de mars et qui se maintiendront jusqu'à fin juin, cette météo ressemble plutôt à l'été... Ce printemps restera longtemps dans nos mémoires, les pleurs de la vigne, le débouement puis sa croissance, tout va si vite! Les vigneron ont-ils le don d'ubiquité? Oui sans doute, puisqu'il nous faut, tout à la fois ébourgeonner, labourer, traiter et passer nos préparats bio dynamiques. . . Nous comptons alors, avant la floraison plus de trois semaines d'avance sur certaines années réputées précoces! Cette fleur, d'ailleurs ne se fait pas attendre et dans ces conditions, s'enclenche rapidement, en Chapelle des effluves enivrantes se font sentir dès le 15 mai! Va-t-on encore une fois vendanger au mois d'août? Si l'on s'en tient à l'observation de la pleine fleuron peut sérieusement l'imaginer!

Instabilité! Mais cette situation qui nous semble aussi inhabituelle qu'éprouvante ne dure pas. Le corollaire de ces hautes températures dépassant bien souvent les 30°, est, on le sait, l'instabilité atmosphérique... De nombreux orages et parfois de la grêle viennent alors frapper la côte de Beaune et la côte de Nuits à partir du mois de juin. Instabilité qui hélas durera tout l'été. Dame nature dans son grand courroux, soufflant le froid, puis le chaud et fera alterner tour à tour, des passages pluvieux et des périodes ensoleillées... Une partie de nos Gevrey seront même un peut touchés par la grêle du 23 juillet, mais heureusement sans grande gravité. Il fait froid, le temps est maussade et peu ensoleillé, la véraison ne s'enclenche alors qu'à partir du 20 juillet.

Ces vendanges, nous les pensions précoces, nous les espérions sereines, elles seront retardées de semaines en semaines et cette attente éreintera les esprits les plus forts! Cependant, comme nous l'avons déjà observé en 2007, nous présentons que ce développement lent et mesuré est le garant de la complexité aromatique de nos vins. Aussi, bien décidés à soutenir cette plante volubile, pugnaces et volontaires, tout sera entrepris pour accompagner ces petits raisins, Les «silice de corne», seront doublées voir triplées et les tisanes de prêle, de valériane et de pissenlit, grands dispensateurs de bienfaits arroseront copieusement nos vignes!

Patience... Encore une fois, nous comptons près de 115 jours depuis la floraison pour que les raisins arrivent à une entière et parfaite maturité! Encore une fois, il nous être patients mais la vigne profite au mois d'août de très belles périodes ensoleillées pour parfaire sa maturité. Nous allons enfin pouvoir bénéficier du prolongement des superbes conditions

anticycloniques pour récolter les fruits de notre volonté... Les vendanges débuteront le vendredi 3 septembre! A la veille des vendanges, les raisins sont beaux mais nous constatons cependant, que certaines parcelles présentent pas mal d'hétérogénéité, et ce au coeur de chaque cep et même au sein de la même grappe! Cela viendra compliquer notre travail de tri mais notre nouvelle réception de cuveries s'avérera de plus utiles! Pouvait-on imaginer une telle promesse? Les raisins qui arrivent dans la cuve minutieusement sélectionnés, sont beaux! Ils comportent de plus de nombreuses petites grappes millerandées que nous laisserons entières. Récompense ultime, cette récolte conquise de haute lutte, n'en est que plus belle. Aujourd'hui, les vins sont en bouteilles et l'expression aromatique qui se dessine est précise, suave, charmeuse et élégante. Les vins possèdent de surcroît ce supplément d'énergie et de tension qui sied si bien à nos bourgognes! Nous vous laissons le plaisir de les découvrir.

*« Ni une volonté sans effet n'est action, ni un effet sans volonté. Agir c'est faire ce qu'on veut, et en cela c'est être libre. »*

André Comte-Sponville<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Rémy FERRAND – Février 2015 – Source : Site web du domaine