

 **Trapet Père & Fils**

Gevrey-Chambertin Cuvée Ostrea AOC

 , 750 ml

 France,

 9910222148



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.9 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Gegrillte Lammhüfte mit Mandel und Orangenblüte

Sülze von Eierschwammerln mit Petersilien-Walnuss-Salat

Geschmorter Hase mit lauwarmem Couscous und Tajin

Tasting review

by Marian Henß on 22.12.2024

Jean-Louis Trapet, der Mann, der eines der gefragtesten Weingüter des Burgund führt, ist bis heute ein echter Vigneron. Er ist einer, der seine Liebe zum Pinot Noir mit all seiner Energie im Weinberg betreibt. Gegründet 1870, verfügt die Domaine Trapet heute über zwölf Hektar inklusive einiger Parzellen mit teils uralten Reben in den Grands Crus La Chapelle, Les Latricières und – seit 1919 – in Le Chambertin. Le Chambertin ist das unbestrittene Flaggschiff des Hauses und in den besten Jahren der vollkommene Ausdruck des Terroirs oder besser – wie Briten es zu sagen pflegen – des Sense of Place. Der Biodynamie haben sich Jean-Louis Trapet und seine Frau Andrée Mitte der 1990er Jahre zugewandt. Die vielen, immer wohlüberlegten Schritte, die damit einhergingen, haben aus der Domaine eines der führenden Weingüter der Bourgogne, vor allem aber in Gevrey-Chambertin werden lassen.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit zartvioletten Reflexen

Nase:

Der 2022er Gevrey-Chambertin Ostrea ist Jahr für Jahr eine Bank bei Trapet. Ein Paradebeispiel für zeitgemäßen Pinot Noir. Er ist großzügig und zugänglich. Gleichzeitig weist er so viel Tiefe auf, dass man kurz innehalten muss. Seine Frucht ist subtil und doch sehr präsent. Wilde Himbeeren aus dem Wald sowie Sauerkirsche zeigen sich rassig und nahezu schwerelos animierend. Reichlich Kräuter pflichten ihm bei, was dem hohen Spaßfaktor der Nase enorm dienlich ist. Petersilie, Rosmarin und Kerbel setzen eine Frische-Attacke nach der nächsten. Feine Würze erfährt er in Form von schwarzem Pfeffer und Wacholder. Dahinter, noch schüchtern, liegt seine erdige Seite. Nasser Kalkstein sowie kalter Rauch sind nur den geduldigen, suchenden Verkostern vorenthalten. Zeit oder Luft können dabei helfen.

Gaumen:

Am Gaumen packt er sofort zu und zieht einen in seinen Bann. Seine intensive Frucht konkurriert mit seiner strukturierten Säure. Magnetisch ziehen sich diese beiden Facetten für Minuten an. Bei hoher Eleganz lebt er von seinem seidigen, klaren und mineralischen Auftritt. Herkunft, Stil und Jahrgang zeigen sich hier sehr gelungen. Seine Würze stammt auch aus der erdigen Facette dieses Weines, die voller Tiefe und Länge im Glas nach außen strahlt. Perfekt austariert fügen sich alle Elemente zu

einem großen Ganzen zusammen, das zu begeistern weiß. Straff und in die Länge gestreckt lässt er sich im Nachhall Zeit und begeistert immer wieder aufs Neue – immer wieder anders. Voller Komplexität trinkt er sich so jung schon enorm gut. Sein Potenzial ist bei weitem nicht ausgeschöpft. Mit seiner Großzügigkeit meißelt er sich sein eigenes Monument.