

LA MAISON
Gevrey-Chambertin



Jean-Louis et Andrée Trapet lancent les "Jeudis de la Maison T"

Désireux de rencontrer personnellement leurs clients passionnés pour partager avec eux leurs plus grands vins, la famille Trapet inaugure une expérience exceptionnelle, au cœur de son emblématique maison et table d'hôtes.

À compter du mois de mai jusqu'en octobre 2024, chaque premier jeudi du mois, les portes de la Maison T s'ouvrent aux épicuriens et amateurs de vins de Bourgogne pour une soirée inédite à la table de la famille Trapet.

En présence des vignerons Jean-Louis et Andrée Trapet, les convives profiteront d'un dîner-dégustation unique pensé autour des trois domaines, de Jean-Louis à Gevrey-Chambertin, d'Andrée en Alsace et des fils Pierre & Louis sur la Côte de Beaune, avec pour point culminant la **dégustation d'un Chambertin Grand Cru**. Six dates exclusives au sein même de l'esprit Trapet, synonymes de rencontres empreintes de convivialité et d'authenticité.

Formule "Jeudis de la maison T" à 180€ par personne

2 MAI

-

6 JUIN

-

11 JUILLET

-

1^{er} AOÛT

-

5 SEPTEMBRE

-

3 OCTOBRE

✓ Une visite immersive (2h)
des vignes et caves (après-midi)

✓ Un dîner authentique et intimiste
en présence de Jean-Louis et Andrée Trapet
&

✓ Une dégustation de 6 vins d'exception
(Grand Cru Chambertin, Grand Cru Sporen, Gevrey-Chambertin
1859, Meursault P&L, Aligoté P&L, Ambre macération)

✓ Une nuitée inédite au cœur de la Maison T,
prolongée d'un petit-déjeuner local*

*Tarif comprenant le dîner, la dégustation de six grands vins et la visite des vignes avec Jean-Louis Trapet en fin d'après-midi. Hébergement optionnel.

Réservation obligatoire au 06.09.13.70.65 ou resa@trapet.fr



La Maison T : un mariage éthique et authentique

Animés depuis toujours par un profond désir de partage et de transmission, c'est tout naturellement que Jean-Louis et Andrée Trapet décident de réhabiliter cette ancienne demeure de charme à proximité immédiate de leur emblématique domaine.

Un lieu intemporel résonnant de simplicité et d'excellence à l'effigie de la Famille Trapet, où le sens aigu de l'hospitalité qui les habite se transpose dans l'audace créative et éthique de Marine Jacques-Leflaive. Voulue éco-responsable, la conception de chaque lieu de vie est ainsi certifiée **zéro carbone** afin de préserver l'essence la plus authentique de chaque espace.

Au premier étage, les deux spacieuses suites « terroir n°1 » et « terroir n°2 » révèlent l'harmonieux mariage du champêtre et du design architectural et répondent aux plus fervents adeptes d'intérieurs raffinés. Abrisées dans un décor feutré, les trois chambres perchées baptisées « Nord », « Sud » et « Est », se parent d'une vue imprenable sur les vignes environnantes pour offrir un instant de lévitation hors du temps aux esprits contemplatifs.

Les déjeuners-dégustations, odes champêtres

Blottie dans la chaleureuse salle à manger, la table d'hôte s'annonce comme la **promesse d'un éveil des sens des plus mémorables.**

Un moment hors du temps pour découvrir les vins signatures de la maison au détour d'une cuisine raffinée à l'accent résolument local : gougère, jambon persillé, bœuf bourguignon, fromages régionaux, sorbet au cassis...

“Finage de Bourgogne” – 110€

*Menu bourguignon & service de 5 vins
(dont un 1^{er} cru et un grand cru)*

“Paradis” – 165€

*Menu Bourguignon & service de 8 vins
(dont 3 grands crus alsaciens
et 3 grands crus bourguignons)*