

Magazine Bourgogne Aujourd'hui :

- **N°170 : Avril/Mai 2023**



- **N°167 : Octobre/Novembre 2022**



DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET @

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92

Bourgogne Côte-d'Or rouge - 16,5

Belle richesse aromatique autour des fruits rouges écrasés. La bouche est généreuse, avec des tanins de qualité. Un Bourgogne au bel avenir.

Bourgogne rouge Fleur de Pinot - 15,5

Nez de cerises, de cassis, avec une pointe de cannelle. La bouche est dense, charnue, avec des tanins serrés qui s'affinent à l'aération.

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc La Montagne - 14,5

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92

Gevrey-chambertin 2020 - 14,5

- **N°166 : Aout/Septembre 2022**



DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92

Nuits-saint-georges rouge vieilles vignes - 16,5

Le domaine exploite 44,82 ares de vieilles vignes en Nuits village, plantées en 1953 et 1924. Arômes riches, fins, de fruits noirs, de fleurs... Bouche pleine, juteuse, charnue, avec des tanins denses, soyeux et une belle longueur.

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92

Pommard premier cru Les Bertins - 15,5

Fruité noir au nez avec des notes florales assez intenses. Jus frais en bouche avec un grain de tanins fins et une finale épicée.

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 3 67 92

Morey-saint-denis rouge - 14,5

- N°163 : Février/Mars 2022



DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92

Bourgogne aligoté 2020 - 16

Nez fin avec des notes épicées, citronnées. La bouche est bien typée, avec une belle tonicité, un fruité juteux et une finale saline.

BOURGOGNE

Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET ENOTOURISME

N°162 7€

PALMARÈS 2021

Nos Bourguignon(ne)s de l'année !

Les meilleurs producteurs • Les plus grandes bouteilles

RENCONTRE
Benoît Droin
Xavier et Jérôme Garnier
Frédéric Soupé

HISTOIRES CHABLISIENNES

ÉVÈNEMENT
La Saint-Vincent Tournante arrive (enfin) à Puligny-Montrachet, Blagny et Corpeau !

GUIDE D'ACHAT
COLLINE DES CORTONS
CHABLIS, IRANCY, SAINT-BRIS...
2019 et 2018, millésimes tout-terrain !
450 bouteilles de 7 à 180 €

GASTRONOMIE
Le menu de fêtes de l'Hostellerie de Lavernois

CAHIER CRÉMANT DE BOURGOGNE

De gauche à droite : Anne Siquet, Pierre de Bessy, Jérôme de Bessy, Olivier Pichon, Chantal de Bessy, Stéphane Pichon, Jérôme de Bessy et de Bessy, Jérôme de Bessy

R 00168 - 001 - 7.70€

Dossier

PALMARÈS DE L'ANNÉE 2021



MEILLEURS ESPOIRS
Le Lauréat

DOMAINE TRUCHETET

Sur les chapeaux de roues

Le nom du domaine s'est imposé très rapidement lorsqu'il a fallu choisir l'espoir de l'année, tant les vins de Julie et Morgan Truchetet ont brillé lors de nos dégustations. Travailleurs et motivés, le frère et la sœur, entourés de Pauline Genot, la compagne de Morgan, ont l'avenir devant eux !



Début 2019, Julie et Morgan Truchetet reprennent les rênes du domaine familial sous l'œil bienveillant de leur père, Jean-Pierre, qui leur laisse toute liberté pour mener l'exploitation. « On travaille aujourd'hui 530 hectares, avec beaucoup de Bourgognes génériques et 44 ans de Nuits-Saint-Georges », explique Morgan. « Un négoce nous permet d'acheter des raisins sur des appellations de Côte de Nuits et à partir de 2022, nous produisons deux nouvelles appellations : Azevise-Dunesset et Saint-Romain, des vignes venant de la famille de Pauline ».

Rapidement, le domaine a été converti en bio. « Nous nous sommes lancés en 2020, c'était important pour nous. On attache une grande importance au travail du sol. Nous avons planté des couverts végétaux pour dynamiser l'activité biologique de nos sols et les rendre plus vivants. Sur certaines parcelles, le palissage a été rebasculé pour favoriser la photosynthèse des feuilles et s'adapter ainsi au réchauffement climatique. En matière de vinification, tout est mis en œuvre pour préserver l'intégrité du raisin, on touche très peu aux cuvées. Tout est égrappé et on travaille par gravité ».

Le travail se fait en équipe, chacun allant aux vignes. Julie et Morgan s'occupent ensemble des vinifications. Pauline gère, elle, toute la partie administrative et commerciale. L'ensemble de la production est vendu en bouteilles, dont une moitié à l'export, l'autre moitié étant répartie de manière égale entre le CHR et les particuliers.

Un projet d'agrandissement du site de production à Premeaux-Prissey est en cours de réflexion, pour permettre d'accueillir les nouvelles cuvées.

27000 Premeaux-Prissey - Tél. 06 25 85 03 39

© dessin : Julie Truchetet, Pauline Genot et Morgan Truchetet.



MEILLEURS ESPOIRS
Les nommés



Arnaud Nathan et Thomas Labille

Chablisien, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et Mâconnais... comme pour les producteurs, toutes les régions sont représentées parmi nos espoirs, qui partagent la volonté de bien faire.

Domaine du Chardonnay (1) La confirmation

Le titre de l'article concernant le domaine dans notre spécial millésime 2020 était annonciateur : « un duo à suivre ». Effectivement, Arnaud Nathan et Thomas Labille ont confirmé lors de la dégustation des 2019 en bouteilles (voir précédemment dans ce numéro) et font, en toute logique, partie de notre palmarès. Ils ont repris en 2018 les trente-cinq hectares du domaine, plantés à 100 % en chardonnay, dont six premiers crus. « Nos premiers investissements ont porté sur le matériel qui était vieillissant depuis la création du domaine dans les années 1980, notamment des cuves inox. Cela nous permet de faire des élevages plus longs, en utilisant un peu de bois sur certaines cuvées ». Bien que 80 % de la production soit commercialisée à l'export, le domaine va se développer en matière d'enotourisme en agrandissant et réhabilitant le caveau de vente et de dégustation, situé au cœur de Chablis, au bord du Serein.

88800 Chablis - Tél. 03 86 42 48 03

Château de Messey (2) Exploiter le parcellaire

Les lecteurs les plus observateurs reconnaîtront Frédéric Servais qui a déjà figuré dans notre palmarès,



parmi les producteurs de l'année, alors qu'il officiait au Domaine des Foncôles à Davayé. Depuis 2018, il a rejoint le Château de Messey, propriété de la famille Dumont. Le domaine s'étend sur dix hectares : cinq en mâcon-Chardonnay et cinq en mâcon-Cruzeille. Dès son arrivée, Frédéric Servais a converti les vignes en bio et 2021 marque le début de la certification. « Nous produisons aujourd'hui deux cuvées en mâcon-Chardonnay et cinq en mâcon-Cruzeille. Nous exploitons ici un coteau perché au-dessus du village, avec différentes zones pédoclimatiques ».

Le négociateur souhaite développer la biodiversité au sein du domaine sur lequel un travail en bio-dynamie va commencer. Les vins sont élevés en cuves, pour une production passée de 6 000 à 40 000 bouteilles.

À noter également que le château dispose d'une belle offre œnologique, avec notamment la location de maisons vigneronnes.

79700 Ozanay - Tél. 03 85 51 33 83

Château de Rougeon (3) Un écrivain pour les appellations régionales

Florence Bouchard prend soin du domaine familial du sud de la Côte Chalonnaise. Sur les trente-cinq hectares de la propriété, deux d'un seul tenant sont dédiés à la vigne, avec une grande partie plantée en aligoté, 6,5 hectares. « Nous produisons onze cuvées, dont quatre de ce cépage. En plus des bourgognes, nous faisons un fleuri. C'est mon frère Joseph (négoce du Château de Poncef) qui s'occupe de la parcelle mais tout est vinifié à Rougeon ». Nous sommes engagés dans une conversion bio avec une certification pour le prochain millésime. On préserve la biodiversité et nos paysages par la pratique de l'agroécologie, en travaillant au plus près de la nature. Nous avons réplanté une certaine d'arbres



Baptiste et Romain Poinette

l'année dernière et les prairies environnantes constituent un beau réservoir pour la faune et la flore présentes ici ». Le domaine, qui produit 35 000 bouteilles, a développé l'œnotourisme. Location de décors et d'un village d'exception. 71390 Bisseys-sous-Cruchaud - Tél. 03 85 92 02 54

Domaine Jean Vaudoussy (4) Complémentaires !

Entre Baptiste et Romain Poinette, la complicité est évidente. Les deux frères ont repris le domaine familial en 2015, en succédant à leur grand-père, qui a travaillé jusqu'à ses 86 ans. « Pour Baptiste, ça a toujours été une évidence de devenir vigneron », explique Romain. « Pour moi, la prise de conscience a été un peu plus tardive. Aujourd'hui, on se complète bien. Baptiste fait tout le travail de tractoriste, quand moi, je m'occupe de la partie administrative. On fait les vinifications à deux. On a grandi sur le domaine. Depuis notre installation, on a investi dans le matériel pour la réception de la vendange, un pressoir, etc. ». L'agitation s'étend sur 35 hectares, principalement à Volney et Pommard. Un gros travail a été entrepris au niveau de la commercialisation des vins, le grand-père de Baptiste et Romain vendant initialement aux particuliers. L'export se développe progressivement. 21190 Volney - Tél. 06 48 06 25 72

- N°161 : Octobre –Novembre 2021



DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 0380236792

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc

La Montagne (20 €) - 15,5

Nez mûr et frais à la fois, avec d'agréables notes citronnées. La bouche est gourmande, avec une agréable pureté en finale.

Bourgogne blanc (16 €) - 15,5

Notes citronnées qui dominent au nez. La bouche est plaisante, avec un beau fruité frais et un côté désaltérant.

Bourgogne rouge

Les Chaillots vieilles vignes (18 €) - 15,5

Nez de fruits mûrs avec une touche épicée. Bon équilibre en bouche avec des tanins soyeux et de la fraîcheur en finale.

Bourgogne rouge (16 €) - 15

• N°160 : Aout –Septembre 2021



**DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET**

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 0380236792

**Nuits-saint-georges rouge
vieilles vignes (45 €) - 18**

Le domaine est l'une des révélations de ces dernières années et il le confirme une fois de plus. Les 44,82 ares plantés en 1924 et 1953 ont donné ce superbe vin aux arômes de cerises noires fraîches, d'épices, de chocolat... Beaucoup de chair, de richesse en bouche, avec un côté juteux et un équilibre parfait.

**Nuits-saint-georges rouge
Les Vallerots (60 €) - 15,5**

Issu d'un achat de raisins vendangés et vinifiés par l'équipe du domaine, ce Nuits exprime des arômes de fleurs, de purée de fruits noirs... Le vin est juteux, plein de fruit, frais et d'une belle longueur.

**DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET**

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 0380236792

**Côte de nuits-villages rouge
Les Bonnemains (30 €) - 16,5**

Robe intense, brillante. Arômes riches, précis, de fruits noirs, de fleurs... Bouche dense, juteuse, longue, avec une finale pure. Beau potentiel !

Côte de nuits-villages rouge (28 €) - 16

Issue de vignes situées sur Comblanchien, cette belle cuvée exprime des arômes de mûres, d'épices... Le jus est concentré, dense et bien équilibré.

**DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET**

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 0380236792

Morey-saint-denis rouge (40 €) - 15,5

Robe intense. Arômes expressifs de cerises, de myrtilles, de mûres... Beau jus tendre, « sucré », gourmand. Ce n'est pas le vin le plus concentré, mais on se régale !

**DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET
Chambolle-musigny (60 €) - 14,5**



CÔTE DE NUITS

SPÉCIAL MILLÉSIME 2020



**DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET**

**Nuits-saint-georges rouge
Les Topons (38 €) - 15**

**DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET**

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 0380236792
Gevrey-chambertin (45 €) - 14,5

• N°159 : Juin –Juillet 2021



• N°155 : Octobre –Novembre 2020



• N°154 : Aout – Septembre 2020



Julie et Morgan Truchetet.

**DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET**

Un nouveau départ

C'est en janvier 2019 que Morgan Truchetet et sa sœur Julie ont repris le domaine familial constitué d'un peu plus de cinq hectares, auxquels s'ajoute une petite activité de négoce sous le nom de Morgan Truchetet avec des achats de raisins sur pieds. Dès le départ, Julie et Morgan qui a fait une formation viti-oeno au lycée viticole de Beaune, ont bénéficié d'une totale confiance de leur père qui leur a laissé une entière liberté dans le travail des vignes et la vinification. Tout ici est mis en œuvre pour respecter au maximum l'intégrité du raisin ; après un passage sur une table de tri vibrante, le raisin est éraflé pour une macération préfermentaire à 11-12° de quelques jours ; la température des fermentations alcooliques est contrôlée, avec trois à quatre pigeages et deux à trois remontages par cuvée. Tout le travail est réalisé par gravité, de la mise en cuves à la mise en fûts, dont la part de fûts neufs se limite à 20%. La clientèle particulière, bienvenue à la cave, sera séduite par la bonne

humeur de ces deux jeunes vignerons et la pureté aromatique de leurs meilleurs pinots noirs, cépage qui représente 80% des volumes de l'exploitation. La certification en agriculture biologique, qui a été entreprise en mars 2020, révèle d'emblée les belles ambitions du domaine.

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92

Nuits-saint-georges rouge

vieilles vignes (40 €) - 17

Le domaine propose ici une expression très réussie d'un pinot noir bien mûr, épicé et délicat qui allie la fraîcheur du fruit au soyeux de la texture. On ressent toute la puissance des vieilles vignes plantées en 1924 et 1953.

Nuits-saint-georges rouge

Les Topons (35 €) - 17

Au nez comme en bouche, ce vin exprime une profondeur, une opulence et un velouté remarquables ; un pinot racé, de belle origine.

Nuits-saint-georges rouge

Aux Saints-Julien (35 €) - 16

Ce vin s'exprime dans un style d'une grande finesse, sur des notes de pivoines et de fraises. La matière est soyeuse, délicate, élégante et la longueur déjà remarquable.

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Aux Bouselots (60 €) - 16

Derrière les notes de torréfaction et de fruits noirs s'annoncent déjà un vin juteux, fruité, croquant et cerisé ; dans quelques années, le terroir s'exprimera encore davantage. Beau potentiel !

• N°148 : Aout – Septembre 2019



- N°147 : Juin – Juillet 2019



DOMAINE TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92

Côte de nuits-villages rouge (22 €) - 16,5

Notes de mûre, de cassis et d'épices douces au nez. De la matière en bouche, avec des tanins ronds et généreux.

MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 06 25 85 03 39

Nuits-saint-georges rouge (35 €) - 15,5

À noter que Morgan et Julie viennent de prendre les commandes au domaine éponyme en ce début d'année... Voilà un joli village aux arômes de cerises noires, de fleurs. Bouche riche, tendre, suave et charnue.

- N°141 : Juin-Juillet 2018



CÔTE DE NUITS

SPÉCIAL MILLÉSIME 2017

DOMAINE TRUCHETET
 21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92
Nuits-saint-georges rouge - 14,5

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

RENCONTRE
 Thiébault Huber
*Un « bio » Président
 des vignerons
 de Bourgogne*

RESTAURANTS
 Nos bonnes
 adresses dans
 le vignoble

APPELLATION
*Le Bourgogne Aligoté
 de retour
 dans la lumière*

MILLÉSIME 2017

Vous allez l'adorer !

CHABLIS - CÔTE DE NUITS - CÔTE DE BEAUNE
 CÔTE CHALONNAISE - MÂCONNAIS

Les meilleurs vins
 Le "top" des producteurs

