Magazine Bourgogne Aujourd'hui:

N°172 : Aout/Septembre 2023



DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

Auxey-duresses rouge Les Rondières - 14,5

Auxey-duresses rouge Le Plain de Lugny - 16

Nez net, frais, avec un fruité mûr. La bouche est juteuse et croquante à la fois, avec des notes de poivre en finale.

Saint-romain blanc Le Bas de Poillange - 15,5

Nez citronné avec un côté « pâtissier ». Belle bouche avec du gras, une grande netteté et une finale saline.

Pommard premier cru Les Bertins - 16,5

Un excellent premier cru coloré, aux arômes riches, complexes, de fruits, d'épices... Bouche dense, charnue, onctueuse, longue et bien équilibrée.

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 679 2

Côte de nuits-villages rouge Les Bonnemaines - 15,5

Notes d'épices de fraises écrasées. Chair croquante en bouche, avec des tanins enrobés et une belle sucrosité en finale.

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

Côte de nuits-villages rouge - 15

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

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

Nuits-saint-georges rouge Les Topons - 15 Nuits-saint-georges rouge vieilles vignes - 15

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

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

Chambolle-musigny - 14,5



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

Nuits-saint-georges rouge Les Topons 2020 - 16,5

Issue de 28 ares de vignes dont la production a été achetée en raisins vinifiés par le domaine, cette cuvée révèle une robe « noire », des arômes concentrés de cerises, de myrtilles, de cacao... Bouche riche, gourmande, charnue et bien équilibrée.

Nuits-saint-georges rouge vieilles vignes 2020 - 15

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



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



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 ŒNOTOURISME





Dossier

PALMARÈS DE L'ANNÉE 2021



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 !



D ébut 2019, fulir et Morgan Truchetet reprennent les rènes du domains familial sous l'oil bienveillant de leur père, lear-Pierre, qui feur lisses toute liberté pour mener l'ospicitation « on travallar aiguardhis à Sob hectares, avec beaucoup de bourgognes génériques et 44 ares de Nutts-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 produirons deux nouvelles appellations : Auxey-Duresses et Saint Romain, des vignes venant de la famille de Passine ».

Romanu, not signes evenant de la familie de Pauline ». Registement, le domaine a été couver le très « Nous nous sommes lancés en 2020, c'était important pour nous. On attache une grande importance au travait da soit. Nous avons planté des couverts vépicates pour dynamier réchafé bloisquée de nos sois et les mendre plus vivants. Sur curtainne parcelles, le palissage a été rehaussi pour tervierse la plotouyribble des les tailes et s'adopter alresians au réchaustiement climatique. En maélère de vinification, tout est mis en couver pour préciever l'indépité de variaille par gravité ».

Le travail se fait en égajor, chacum atlant aux vignes. Julie et Morgan s'occupent ensemble des vinifications. Pauline gère, elle, toute la parte administrative et commerciale. L'ensemble de la production est vendue ne buchelles, dont une moité à l'apport, l'aux moité étant répartie de manière égale entre le Cifié 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 cuvies.

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

Ci-contre : Julie Truchetet, Pauline Genot et Morsan Truchetet



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

La confirmation

Le time de Tratide concernant le domaine dans notre special militierre 200 était amonciates : « un duo à suine ». Effectivement, Armuo flathan et Thomas Labilhe cet confirmênt des de la digustation des 2015 en boutelles (voir précédement dans ce numéro) et font, en sube logique, partié en forte plandet. la orst reptis en 2016 les tentes-cinq hectares do comine, plantes à 10% en chardonnes, dont de premier cina. » Nos premiers mestassements ont porté au rematérie que tent elisable qu'elle ordésin de la vient de la comine plantes de la vient de la comine de la commanda de la production solt commencial de la commanda de la commanda de la production solt commencial de la commanda de la commanda de la production solt commencial de la commanda de la production solt commencial de la commanda de la commanda de la production solt commencial de la commanda de la



parmis les producteurs de l'année, alors qu'il officials au Domaine des Percéligs à Dianyils Dipusa 2018, il ai orginir la Childaux de Mesays, propriés de la familia Domain. Le diantière s'édent de l'écolories : Gold propriés de l'attace de l'année de l'année

Château de Rougeon (3) Un écrin pour

les appellations régionales

inox. Celà nous permet de laire des élenges plus l'incre,
un distant o pau de bois sur certaires cueles .

Ben que 80 14 et production soit commercialisé
à l'export. Le domaine vira ce develogne en matier
de motorairem en paradicisant et réhabilitant le
cureis de verte et de oligitation, staté au cour de
Châte, au bord os Seren.

88800 Caudés - 186 03 64-24 60

Châte de Messes (2)

Exploiter le parcellaire
Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fédicis. Servais qui a dijà figuré dans ontre palimets.

Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fédicis. Servais qui a dijà figuré dans ontre palimets.

Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fédicis. Servais qui a dijà figuré dans ontre palimets.

Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fédicis. Servais qui a dijà figuré dans notre palimets.

Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fédicis. Servais qui a dijà figuré dans notre palimets.

Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fédicis. Servais qui a dijà figuré dans notre palimets.

Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fédicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis.

Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les lecters les plus douvraiteurs recommittent fedicis. Les





un beau réservoir pour la faune et la flore présentes ici ». Le domaine, qui produit 35 000 bouteilles, a développé 71390 Bissey-sous-Cruchaud - Till. 03 85 92 02 54

Domaine Jean Vaudoisey (4) Complémentaires !

Complémentaires!

Entre Saptate et Romain Porrotte, la complicité est évidente, Les deux Pries contrapris et domaine branisal en 2015, en succédant la leur paradrigher, qui a travaille en 2015, en succédant à leur paradrigher, qui a travaille quiquis à ses 00 ans. Pour Saptate, le solojours été une évidence de disenter légistere n. », espitique Romain. «Pour moi, la pratide de consolience a été un prou plus tanden. Aujourd'hui, on se complète ben. Saptate bat. «Pour moi, la pratice de consolience a été un prou plus tanden. Aujourd'hui, on se complète ben. Saptate bat. etc. «In prou plus tanden. Espetate plus de la material pour la mécapite de la consolience de la consolience de la consolience de la consolience de la vendançu, un presonic etc. »

L'application de la matériel pour la réception de la vendançu, un presonic etc. »

L'application de latie de la rabilité pour la rabilité pour la réception de la vendançu un presonic etc. »

L'application de latie de la rabilité pour la rabilité de la vendançu un presonic etc. »

L'application de latie de la rabilité pour la rabilité par la réception de la vendançu un presonic etc. »

L'application de latie de la rabilité pour la rabilité pour la rabilité pour la reception de la vendançu un presonic etc. «

L'application de latie en autérie pour la rabilité de la rabilité pour la rabilité pour la rabilité pour la rabilité de la rabilité pour la rabilité de la rabilité pour la rabilité pour la rabilité pour la rabilité de la rabilité pour la rabilité

21190 Voltagy - Tel. 06 48 06 35 72



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 Bonnemaines (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



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



DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET @

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

Bourgogne rouge

Les Chaillots vieilles vignes

17,5

Nez de fruits rouges, de cassis, avec des notes de violettes. Belle richesse aromatique en bouche, avec des tanins de qualité. Elevage ambitieux.

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

La Montagne

Fruité fin et frais au nez. La bouche est riche, avec une belle texture de tanins et une finale sur les épices.

Bourgogne rouge Les Clusers

Belle complexité autour des fruits noirs et des épices. Grande finesse en bouche, avec des notes de pétales de rose et des tanins fins.

Coteaux Bourguignons rouge

15

N°154 : Aout – Septembre 2020





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 hec-tares, 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 pro-fondeur, une opulence et un velouté remarquables ; un pinot racé, de belle origine.

Nuits-saint-georges rouge Aux Saints-Juliens (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 Bousselots (60 €) - 16

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

N°148: Aout – Septembre 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

DOMAINE TRUCHETET

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

Nuits-saint-georges rouge - 14,5

