

Magazine Bourgogne Aujourd'hui :

- **N°181 : Février/Mars 2025**



DOMAINE TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey

Tél. 06 25 85 03 39

Chambolle-Musigny 2022 - 16,5

En 2019 le domaine familial a été repris par Morgan et Julie Truchetet ainsi que Pauline Genot. En 2022, ils nous proposent un chambolle-musigny au nez complexe, riche, de fleurs, de framboises, de cerises... La bouche est gourmande, juteuse. Un vin élégant, fin et accessible.

- **N°176 : Mai 2024**



Saint-Romain blanc

Au Bas de Poillange 2022 - 16,5

Le vignoble est en conversion vers la viticulture biologique depuis 2021. Nez expressif de mirabelles, d'agrumes confits, de bergamote. Bouche fraîche, riche, aux saveurs d'agrumes jaunes, d'ananas rôti. Un vin charnu, gras, avec une finale enrobée par un boisé noble.

Auxey-Duresses rouge

Le Plein de Lugny 2022 - 15

• **N°174 : Décembre 2023/Janvier 2024**



Julie Truchetet, son frère Morgan et Pauline Genot.

**DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET** 🍀

Travail en famille

Au Domaine Truchetet, à Premeaux-Prissey, on travaille en famille. Julie, Morgan et Pauline ont repris le domaine familial en 2019, portant sa surface à sept hectares, auxquels il faut désormais ajouter les cinq hectares exploités par Pauline sur Auxey-Duresses, Saint-Romain et dans les Hautes-Côtes. Le cœur de la gamme étant constitué par les appellations régionales, le domaine a également créé une activité de négoce en 2018, en achat de raisins dans les appellations villages de la Côte de Nuits. Certifiés bio, les jeunes vigneronns traitent leurs vignes, enherbées, et dont le palissage a été réhaussé sur les vignes basses, avec des décoctions de plantes, en complément du soufre et du cuivre. Le vignoble, âgé,

est vendangé manuellement en petites caisses. Les rouges (85 % de la production) sont vinifiés en "infusion", sans pigeages ni remontages. Tous les vins sont élevés douze mois en fûts avec 20 % de bois neuf, puis remis en masse pendant cinq à six mois. En 2023, le domaine fera un essai d'élevage en jarres de porcelaine de Limoges sur une cuvée de saint-romain. On peut acquérir (sur rendez-vous) les 2021. Les 2020, plus riches, viendront ensuite.

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

Bourgogne rouge Les Clusers - 16,5

Douze mois de fût, dont 25% neuf, pour cette micro-cuvée très gourmande. Bien en chair, juteuse, la bouche offre une expression intense sur les petites baies sauvages et une touche florale.

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

La Montagne - 16

Un pinot apprécié pour sa concentration et son joli grain, fait de tanins enrobés. Le fruit est croquant et l'élevage, assez soutenu, apporte de belles notes d'épices douces.

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc

La Montagne - 16

À la fois dense et frais. On apprécie l'harmonie entre la gourmandise acidulée des agrumes mûrs et l'accent minéral, rappelant le caillou mouillé. Belle allonge.

Bourgogne rouge Fleur de pinot 2021 - 15,5

Au nez, un boisé fumé disparaît après aération, laissant la place à un fruit frais, croquant. Un profil immédiatement plaisant.

Bourgogne rouge Les Chaillots - 15,5

Issue de vieilles vignes sur sol argilo-limoneux, cette cuvée est dotée d'une belle structure et d'un fruit concentré, avec un élevage boisé encore perceptible.



BOURGOGNE
Aujourd'hui
VINS, TERROIRS ET ENOTOURISME N° 174 730 €

TRADITIONNELLE ET « TENDANCE »
LA SAINT-VINCENT TOURNANTE
RENDEZ-VOUS À MOREY-SAINT-DENIS
ET CHAMBOLLE-MUSIGNY
27 - 28 JANVIER 2024

GUIDE D'ACHAT
Chablis
AOC de l'Yonne
Bourgognes
Mâçons
450 BOUTEILLES
À PARTIR DE 8,50 €

PALMARÈS
Nos Bourguignons
de l'année
Ils ont brillé en 2023 !

GASTRONOMIE
Menu de fêtes
Kévin Julien
(La Table des Climats - Dijon)

CAHIER
CRÉMANTS
DE BOURGOGNE

• **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 Poillage - 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

- **N°171 : Juin/Juillet 2023**



DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

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

BOURGOGNE
Aujourd'hui
VINS, TERROIRS ET GÉNOTOURISME

N° 170 7,90 €

DÉGUSTATIONS
POMMARD • FIXIN • MARSANNAY
CÔTE DE NUITS-VILLAGES

CAHIER
BEAUJOLAIS
Beaujolais
Beaujolais-Villages

2020 et 2021, le pinot noir joue les caméléons
240 vins à partir de 15 €

DOSSIER
RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE
PORTE-GREFFES, CÉPAGES, CULTURE...
La solution est à la vigne !

MILLÉSIME
2013
Entre ombre et lumière

GASTRONOMIE-CHEF
Le Fil du Zinc (Chablis)
Dans la cour des grands

RENCONTRE
JEAN-MARIE GUFFENS
L'amour du vin !

ISSN 1778-3344
R 48146 - 100% - 7,90 €

DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET
21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92

Côte de nuits-villages rouge 2020 - 15,5
Nez concentré de fruits noirs confiturés. La bouche est pleine, avec des tanins veloutés, un bel équilibre. À attendre...

Côte de nuits-villages rouge 2021 - 14,5

- **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 ŒNOTOURISME

N°162 7€

PALMARÈS 2021

Nos Bourguignon(ne)s de l'année !

Les meilleurs producteurs • Les plus grandes bouteilles

CAHIER CRÉMANT DE BOURGOGNE

RENCONTRE
Benoît Drain
Xavier et Jérôme Garnier
Frédéric Soupe

HISTOIRES CHABLISIENNES

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

GUIDE D'ŒCHAT
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 Levernois

Photo de Benoît Drain et de Xavier et Jérôme Garnier par Stéphane Folin. Photo de Frédéric Soupe par Stéphane Folin. Photo de Benoît Drain et de Jérôme Garnier par Stéphane Folin. Photo de Benoît Drain par Stéphane Folin.

1 8 0 1 4 8 1 0 1 7 7 0 0 0

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 5,30 hectares, avec beaucoup de bourgognes génériques et 44 ans de Nuits-Saint-Georges », explique Morgan. « Un régime nous permet d'acheter des raisins sur des appellations de Côte de Nuits et à partir de 2022, nous produisons deux nouvelles appellations : Avey Dames 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 passage a été renforcé 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. Ensemble de la production est vendue 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

© photo : 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 site 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 (soit préalablement 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 ».

89800 Chablis - Tél. 03 85 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,



Frédéric Servais

parmi les producteurs de l'année, alors qu'il officiait au Domaine des Poncefays 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 milon-Chardonnay et cinq en milon-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 milon-Chardonnay et cinq en milon-Cruzeille. Nous exploitons ici un coteau perché au-dessus du village, avec différentes zones géologiques ».

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 cépage. En plus des bourgognes, nous faisons du fleur-de-Cost. C'est mon frère Joseph (ingénieur du Château de Poncefays) qui s'occupe de la parcelle mais tout est vinifié à Rougeon ». Ils 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 replanté une certaine d'arbres



Baptiste et Romane Fournet

l'année dernière et les grisâtres environnants constituent un beau réservoir pour la faune et la flore présentes ici ».

Domaine Jean Vaudouisey (4)
Complémentaires !

Entre Baptiste et Romane Fournet, 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 80 ans. « Pour Baptiste, ça a toujours été une évidence de devenir vigneron », explique Romane. « Pour moi, la prise de conscience a été un peu plus tardive. Aujourd'hui, on se complémente. 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'exploitation s'étend sur 7,5 hectares, principalement à Volnay et Pommard. Un gros travail a été entrepris au niveau de la commercialisation des vins, le grand-père de Baptiste et Romane vendant initialement aux particuliers. L'export se développe progressivement. 21900 Volnay - Tél. 06 48 06 35 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**



SPÉCIAL MILLÉSIME 2020

CÔTE DE NUITS



**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



GUIDE D'ACHAT
DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



De gauche à droite : Julie et Morgan Truchetet, Margaux Chalanzière, Pauline Genot.

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

La confirmation

Bis *repetita* pour Morgan et Julie Truchetet qui s'étaient distingués lors de notre numéro spécial millésime 2019, et qui confirment à l'occasion de la dégustation des vins en bouteilles. Le frère et la sœur ont entamé une conversion bio du domaine l'an dernier. « On utilise des engrais verts et nous avons mis en place un palissage plus haut. Je m'intéresse aussi aux traitements à base de plantes, algues, préle, ... », précise Morgan. Pour leur premier millésime à la tête du domaine familial, la sécheresse était au rendez-vous. « On a fait de petits rendements mais avec un état sanitaire impeccable. On est adepte de la simplicité, avec des vinifications peu interventionnistes ». Parmi les objectifs du duo, réduire le soufre dans les vins et tester les élevages en gros volumes, 500 litres.

Le domaine va s'agrandir avec la reprise de hautes-côtes de nuits rouge et blanc, et l'association avec Pauline Genot, salariée du domaine, pour la production de saint-romain, auxey-duresses et bourgogne hautes-côtes de beaune.

21700 Premeaux-Prissey - 161. 0380236792

Nuits-saint-georges rouge
Les Topons 2019 (38 €) - 17
Belle expression sur les fruits noirs, avec une touche florale. Bouche avec de la profondeur et une longueur raffinée ; un village de haut vol !

Nuits-saint-georges rouge
vieilles vignes 2019 (45 €) - 17
Le nez est dominé par des notes d'épices et de cacao. La bouche est concentrée, avec un superbe jus, encore un peu ferme. Du potentiel pour les années à venir.

Nuits-saint-georges premier cru rouge
Aux Bousselots 2019 (60 €) - 16,5
Nez riche autour de notes de cerises et de framboises bien mûres. Bel équilibre en bouche avec une attaque sur la sucrosité, des tanins bien enrobés et de la fraîcheur en finale.

Nuits-saint-georges rouge
Aux Saints-Julien 2019 (40 €) - 16
Nez floral, doux, élégant. La bouche est toute en finesse, avec une belle longueur, des tanins délicats et de la fraîcheur en finale.

Vos
Les
Not
tou
ave
qui
Vo
Be
Ne
bol
—
BI
21
Nu
Au
Ag
rou
uni
—
TI
21
Vo
Ne
co
mi
—
M
21
Nu
Ne
et
ser
—
M
21
Vo
Vo
Le
—
G
21

● 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 17

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 16,5

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



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-œno 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 Boussetots (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

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE 7€

ALJOURD'HUI

BOURGOGNES 2017
NUITS-SAINT-GEORGES, VOSNE-ROMANÉE 2016-2017

**LA BOURGOGNE
POUR TOUS !**

RENCONTRE
Joël Forgeau
Président de Vin & Société

350 VINS DE 6 À 200 €

DOMAINE CULTE
Les grandes manœuvres
chez Leflaive

DOSSIER
Vinification
Les dernières
tendances

BEAUTÉ
Des cosmétiques
aux raisins de Bourgogne

DOMAINE TRUCHETET
21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92
**Nuits-saint-georges rouge
vieilles vignes 2017 - 15**

DOMAINE TRUCHETET
21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92
Bourgogne Aligoté - 14,5

- 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 N°141
5,90 €

AUJOURD'HUI

RENCONTRE
Thiébaut 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

FRANCE PRESSE