

Magazine Bourgogne Aujourd'hui :

- N°183 : Juin/Juillet 2025

BOURGOGNE
Aujourd'hui Le magazine de tous les Français

CÔTE CHALONNAISE
NUITS-SAINT-GEORGES • VOSNE-ROMANÉE
La Bourgogne pour tous !
400 bouteilles à partir de 14 €

CARRÉ RHÔNE NORD
Michel Chepoillot
Les dîles du bé en culottes
Cuvée Héritage vs Saint-Joseph
Pourquoi l'été dans le vignoble
300 vins pour tous les budgets

DOMAINE COUP DE CŒUR
THOMAS BOULEY
(Nuits - 21)
Le bon sens paysan en exemple

DOMAINE TRUCHETET
SAS MORGAN TRUCHETET 🍀
21700 Premeaux-Prissey
Tél. 06 85 48 10 44
Nuits-saint-georges rouge
Vieilles vignes 2023 - 90
Nez concentré, aux arômes de fruits noirs écrasés, de mûres, de sureaux. Bouche fumée où l'on retrouve le fruit charnu, quelques notes d'épices douces et un bon équilibre.
Nuits-saint-georges premier cru rouge
Les Vallerots 2023 - 86

- N°182 : Avril/Mai 2025



NOTATION SUR 100	
81-84 (13,5-14) :	Vin agréable
85-88 (14,5-15) :	Bon vin
89-92 (15,5-16,5) :	Très bon vin
93-96 (17-18) :	Grand vin
97-99 (18,5-19) :	Vin exceptionnel
100 (20) :	Vin de rêve

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET 🍀

21700 Premeaux-Prissey
Tél. 06 85 48 10 44

Pommard premier cru Les Bertins 2022 - **93**

Robe intense, brillante. Arômes séduisants de cerises noires, de réglisse, de chocolat... Le vin est complet : ample, riche, avec un joli fruité frais, des tanins enrobés, soyeux et une finale gourmande.

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET 🍀 @

29300 Premeaux-Prissey
Tél. 06 85 48 10 44

Côte de nuits-villages rouge Les Bonnemains 2023 - **93**

Issue de 39,42 ares de vignes plantées en 1963, cette cuvée à la robe intense exprime des arômes riches, précis, de fruits noirs bien mûrs. Le vin est pulpeux, généreux, dense, avec un fruité juteux et un équilibre parfait.

Côte de nuits-villages rouge 2023 - **91**

Robe soutenue, brillante. Nez riche de fruits noirs bien mûrs. Le vin est pulpeux, charnu, soyeux, avec un fruité généreux, « sucré » et gourmand.

Pommard premier cru Les Saussilles 2023 - **92**

Issu d'un achat de raisins récoltés par l'équipe du domaine, ce beau premier cru révèle des arômes élégants de pivoines, de violettes... Le vin est délicat, élégant, avec un fruité gourmand et une belle persistance en bouche.

- **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 vigneronna 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

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

CHAPERON
CRÉMANTS
DE BOURGOGNE

GUIDE D'ACHAT
Chablis
AOC de l'Yonne
Bourgognes
Mâçons
450 BOUTEILLES
À PARTIR DE 15,50 €

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

GASTRONOMIE
Menu de fêtes
Kévin Julien
12 Table des Célérités - Dijon

- **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 Bonnemains - 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 ŒNOTOURISME N°170 200€

DEGUSTATIONS
POMMARD • FIXIN • MARSANNAY
CÔTE DE NUITS-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.com
Le Fil du Zinc (Chablis)
Dans la cour des grands

REPORTAGE
JEAN-MARIE GUFFENS
L'amour du vin !

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.

- 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**



**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 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 vitico-vinicole 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 oeuvre pour respecter au maximum l'intégrité du raisin : après un passage sur une table de tri vibrante, le raisin est éraillé 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

humour de ces deux jeunes vigneronnes 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, épuré et délicat qui allie la fraîcheur du fruit au sève de la texture. On ressent toute la puissance des vieilles vignes plantées en 1924 et 1953.

Nuits-saint-georges rouge Les Topans (35 €) - 17

Au nez cœureux en bouche, ce vin exprime une profondeur, une opulence et un volume remarquables ; un pinot oak, 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 soignée, délicate, élégante et la longueur déjà remarquable.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Aux Bousselots (60 €) - 16

Dernière les notes de torréfaction et de fruits noirs s'annoncent déjà un vin jeune, fruité, croquant et censé ; 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 N°141 15€

AUJOURD'HUI

RENCONTRE
Thiébaut Huber
*Un « bio » Président
des vigneron
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**

