

Magazine Bourgogne Aujourd'hui :

- N°159 : Juin –Juillet 2021



GUIDE D'ACHAT
DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

De gauche à droite : Julie et Morgan Truchetet, Margaux Chalonnière, 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, prêle, ... », 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-duresse et bourgogne hautes-côtes de beaune.
21700 Premeaux-Prissey - Tél. 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.

- 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-oenologie 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 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, 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 Bousselots (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



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 2017 - 14,50 €

