

Magazine Bourgogne Aujourd'hui :

- 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 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



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
5,90 €

AUJOURD'HUI

RENCONTRE
Thiébault 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

