

Magazine Bourgogne Aujourd'hui :

- 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 CENOTOURISME

N°162 7€

PALMARÈS 2021

Nos Bourguignon(ne)s de l'année !

Les meilleurs producteurs • Les plus grandes bouteilles

CAHIER CRÉMANT DE BOURGOGNE

RENCONTRE
Benoit Droin
Xavier et Jérôme Garnier
Frédéric Soupé

HISTOIRES CHABLISIENNES

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

GUIDE D'ACHAT
COLLINE DES CORTONS CHABLIS, IRANÇY, SAINT-BRIS...
2019 et 2018, millésimes tout-terrain !
450 bouteilles de 7 à 180 €

GASTRONOMIE
Le menu de fêtes de l'Hostellerie de Levernois

De gauche à droite : Anne Spitz, Pierre de Bussac, Christine de Bussac, Olivier Pélissier, Gilles de Foye, Stéphane Quéau, Anthony, Christophe de la Motte, Lucie de Bussac

R 0718 - 100 - 17,78 €

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 530 hectares, avec beaucoup de Bourgognes génériques et 44 ares de Nuits-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 produisons deux nouvelles appellations : Azeay-Dennesses 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 paillage 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 alliant aux vignes. Julie et Morgan s'occupent ensemble des vinifications. Pauline gère, elle, toute la partie administrative et commerciale. L'ensemble de la production est vendu en bouteilles, dans 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 83 39

© source : Julie Truchetet, Pauline Genot et Morgan Truchetet.



MEILLEURS ESPOIRS
Les nommés



Arnaud Nahan 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.

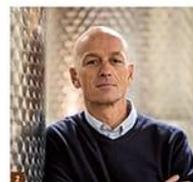
Domaine du Chardonnay (1)
La confirmation

Le titre de l'article concernant le domaine dans notre spécial millésime 2020 était annonciateur : « un duo à suivre ». Effectivement, Arnaud Nahan et Thomas Labille ont confirmé lors de la dégustation de 2019 en bouteilles (voir précédemment 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 cases inox. Cela nous permet de faire des élevages plus longs, en utilisant un peu de bois sur certaines cuvées ». Bien que 80 % de la production soit commercialisée à l'export, le domaine va se développer en matière d'entourisme en agrandissant et réhabilitant le caveau de vente et de dégustation, situé au cœur de Chablis, au bord du Serein.

88800 Chablis - Tél. 03 85 42 48 03

Château de Messey (2)
Exploiter le parcellaire

Les lecteurs les plus connaisseurs reconnaîtront Frédéric Servais qui a déjà figuré dans notre palmarès.



Romain Poinette.

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

Le négoceur souhaite développer la biodiversité au sein du domaine sur lequel un travail en bio-dynamie va commencer. Les vins sont élevés en cuves, pour une production passée de 6 000 à 40 000 bouteilles. À noter également que le château dispose d'une belle offre œnologique, avec notamment la location de maisons vigneronnes.

71900 Ozanay - Tél. 03 85 51 33 83

Château de Rougeon (3)
Un écrin 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 ce cépage. En plus des bourgognes, nous faisons un fleurie. C'est mon frère Joseph (négoceur du Château de Porcéno) qui s'occupe de la parcelle mais tout est vendu à Rougeon. « Nous 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 centaine d'arbres



Baptiste et Romain Poinette.

l'année dernière et les prairies environnantes constituent un beau réservoir pour la faune et la flore présentes ici ». Le domaine, qui produit 35 000 bouteilles, a développé l'œnotourisme. L'occasion de découvrir le site d'exception.

71390 Bissey-sous-Crucey - Tél. 03 85 92 02 54

Domaine Jean Vaudoussis (4)
Complémentaires !

Entre Baptiste et Romain Poinette, la complémentarité est évidente. Les deux frères ont repris le domaine familial en 2015, en succédant à leur grand-père, qui a travaillé jusqu'à ses 90 ans. « Pour Baptiste, ça a toujours été une évidence de devenir vigneron », explique Romain. « Pour moi, la prise de conscience a été un peu plus tardive. Aujourd'hui, on se compléte bien. Baptiste fait tout le travail de tracteuriste, 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 15 hectares, principalement au niveau de la commercialisation des vins, le grand-père de Baptiste et Romain vendant intégralement aux particuliers. L'export se développe progressivement.

21890 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**



**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 Chalandre, 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 - 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 Boussetots 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-Juliens 2019 (40 €) - 16
Nez floral, doux, élégant. La bouche est truite 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-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 vigneron 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 PRESSE

