



©Domaine Truchetet

# Die Domaine Truchetet

## Der Jahrgang 2021

Bei unserem zweiten Besuch des Marché aux Vins von Nuits-Saint-Georges 2017 verführte uns eine Domaine aus Prémieux-Prissey mit frischen, reintonigen, köstlichen und sozusagen perfekt vinifizierten Erzeugnissen, die Domaine Truchetet ([Link](#)). Das war Liebe auf den ersten Schluck. Dabei fiel uns auf, dass das Weingut von Morgan Truchetet, seiner Frau Pauline und seiner Schwester Julie diese Weine in verkannten Lieux-dits produzierte. Les Clusers, Les Topons, sogar La Montagne – ausserhalb von Vosne-Romanée und Marsannay – waren für uns neue Namen. Und doch zeigten sich die Ergebnisse besonders hedonistisch und dementsprechend empfehlenswert. Jahr für Jahr verkosteten wir sie mit der gleichen Begeisterung, und auch der Jahrgang 2021, ein schwieriger Jahrgang, reihte sich Mitte März 2023 sehr überzeugend in die Reihe seiner Vorgänger ein.

### Das Weingut

Die Begeisterung der Jugend, die Strategie der Sélection Parcelleire, die an diejenige von Michel Chapoutier oder Pierre Naigeon in Gevrey-Chambertin erinnert, eine unermüdliche Arbeit im Weinberg und eine grundlegende Entwicklung des Weinbaustils: Das sind eindeutig die Erfolgsschlüssel der Domaine gegenüber dem, was die vorherige Generation produzierte. In unserem im April 2020 veröffentlichten Bericht „Die Domaine Truchetet setzt sich durch“ ([Link](#)) präsentieren wir die Geschichte des Weinguts.

### Morgan, Julie und Pauline, die Schlüssel zum Erfolg

Im Januar 2019 erfolgt der Wechsel. Morgan und Julie Truchetet übernehmen das 5.30 Hektaren – heute sogar fast 6.5 Hektaren – grosse Weingut, das in Deutschland von K&M Gutsweine ([Link](#)) sehr gut vertreten wird, in der Schweiz neuerdings – seit dem Jahrgang 2021 – von Martel ([Link](#)). Zusätzlich kaufen die Truchetets seit 2018 die Trauben von zwei weiteren Hektaren zu. Die eigenen Erzeugnisse werden unter dem Namen der Domaine und die Négoces-Weine unter dem Namen „Morgan Truchetet“ vermarktet. Das Label ist ebenfalls unterschiedlich. Dasjenige der eigenen Flaschen lässt sich an einer schönen Graphik mit einem „T“ mit Wurzeln erkennen, dasjenige der zweiten Linie ist neutral. Zwei Erzeugnisse werden in näherer Zukunft die vielversprechende Sammlung von zwölf Domaine-Weinen – vier weisse und acht rote – sowie elf Négoces-Weinen – zwei weisse und neun rote – ergänzen. Die Parzellen dieser zwei zusätzlichen Weine gehören Pauline Génot, der Frau von Morgan Truchetet. Sie befinden sich in den Gemeinden Auxey-Duresses und Saint-Romain sowie in der Appellation Hautes-Côtes de Beaune. Sie zeichnen sich durch eine sehr lange, fast einjährige Gärung aus.



Morgan, der die Weinbauhochschule von Beaune absolviert und seine ersten Erfahrungen auf verschiedenen Domaines, darunter Chantal Lescure und Gérard Raphet, gesammelt hat, und Julie vertreten die sechste Generation der Truchetets als Winzer, sie dürften durchaus aber auch die erste mit beneidenswerten Perspektiven werden. Der grossartige Jahrgang 2019 ist auch ihr erster. Andere Winzer\*innen haben in der Vergangenheit schon unter deutsch schlechteren Rahmenbedingungen angefangen.

### Bio-Zertifizierung und Sélections parcellaires

Wer guten Wein produzieren will, weiss, dass (fast) alles im Weinberg erfolgt. Wie es Jan Martel ([Link](#)) sagt: «Die Pflege des Bodens ist für Truchetet das A und O.» Eine Erkenntnis, die Morgan mit folgenden Worten zusammenfasst: «Man muss wissen, wie man auf die Rebe hört und sich jedes Jahr anpasst.» Um die biologische Aktivität der Böden zu steigern, ihre Struktur zu verbessern und die Qualität der organischen Substanz zu erhöhen, wurden die Weinberge mit Weissklee, Bohnen und Senf bepflanzt ([Link](#)). Die Rebstöcke, alle – dank des Grossvater zu seiner Zeit – aus Sélection massale ([Link](#)), lassen auch mittels einer Löwenzahnd-Abkochung (Dekokt) behandeln, Julie sagt, dass dies den Reifeprozess der Trauben begünstigt. Die Truchetets bevorzugen lebendige Böden. Düngemittel bestehen ausschliesslich aus Meeresalgen und Pflanzen, z. B. Farn. Während vor ein



Im Weinberg am 2. April 2021 ©[Truchetet](#)

paar Jahren nur die 1928 angepflanzten Parzellen in Nuits-Saint-Georges mit Pferden gepflügt wurden, hat sich dieses Verfahren inzwischen in der gesamten Rebfläche durchgesetzt. Darüber hinaus wurde die Höhe der Spaliere geändert. Die Weinbergspfähle waren 1.20 m hoch und sind nun 1.60 m hoch, was eine Blattfläche von 1.80 Quadratmetern ergibt. Dies ermöglicht eine Verbesserung der Photosynthese und hat sich angesichts der globalen Erwärmung als sehr positiv erwiesen, da die Trauben mehr Schatten bekommen. Im Weinberg wird alles von Hand (vom Rebschnitt bis zur Traubenlese) gemacht, denn da die Spaliere höher sind, passt der Traktor nicht mehr zwischen den Rebzeilen hindurch, so dass die Böden nicht mehr verdichtet werden. Morgan Truchetet sagt, sein Ziel sei es, «cousu main» (dt. massgeschneidert) zu produzieren. «Schliesslich werden keine Pestizide in unserem Weinberg verwendet», erklärt er. Die Weinstöcke werden im März geschnitten, um den Austrieb im Falle eines Frühjahrsfrosts so weit wie möglich hinauszuzögern. Die angewandten Erziehungssysteme sind Guyot und Cordon Royat. Ein Entblättern findet dann frühestens im Juni statt. Die Truchetets leiteten im März 2020 die Bio-Umstellung ein, und die Weine sind nun zertifiziert. Für die nähere Zukunft plant die Familie, ihre Parzellen „en haute densité“ zu pflegen, das heisst, statt 10'000 Rebstöcke pro Hektar anzubauen, möchten sie 16'000 erreichen.





„Heute [am 30. September 2021, Anm. d. Red.] war wieder ein voller Tag: Bourgogne Les Clusers, Nuits Saint Georges Vieilles Vignes, Hautes Côtes de Nuits rouge La Montagne, Fortsetzung und Ende von Aligoté und Bourgogne Vieilles Vignes Les Chailots »

©Truchetet

### Vom Weinberg in den Keller

Die Ernte erfolgt manuell und die Trauben werden sowohl im Weinberg als auch mittels eines Rütteltisches in der Weinkellerei selektiert. Die Trauben der Weissweine werden vollständig entrappt, diejenigen der Rotweine entweder zu 100 Prozent oder überhaupt nicht. Je nach Jahrgang, je nach Lage. Das Keltern erfolgt in einer pneumatischen Presse, was die Qualität der gewonnenen Säfte erklärt. Alkoholische und malolaktische Fermentation der Weissweine werden in Fässern mit einem Anteil von höchstens 25 Prozent neuem Holz durchgeführt. Bâtonnage ist ein Tabuthema, alles wird unternommen, damit Probleme, die die vorzeitige Ausreifung der Weine bewirken, nicht auftreten.

Was die Rotweine anbelangt, findet die alkoholische Gärung nach einigen Tagen kalter Mazeration in Tanks – das Weingut besitzt Edelstahltanks, Emaille-Tanks und Betontanks – traditionell statt. Autochthone Hefen werden verwendet. Pigeage und Remontage (dt. Umpumpen) erfolgen je nachdem, wie sich die Fermentation in den Bottichen entwickelt. Das Schlüsselwort auf der Domaine bleibt aber „Infusion“. Auch in einem komplizierten Jahr wie 2021 sind die Truchetets davon nicht abgewichen. Die Infusion hat zwar länger gedauert, sie bringt aber die Weine durch ihren verführerischen, raffinierten Stil zum Strahlen.

Die malolaktische Gärung erfolgt anschließend zwölf Monate lang in höchstens 25 Prozent neuem Holz. Alles gestaltet sich bei beiden Weintypen nach der Schwerkraft und dem Mondkalender.

In einem normalen Jahr werden 33'000 Flaschen abgefüllt, die Hälfte wird exportiert und die andere jeweils

zu 50 Prozent an die Gastronomie und an Privatpersonen verkauft.



Die Domaine in Prémieux-Prissey



Schliesslich möchten wir darauf aufmerksam machen, dass die durch und durch sympathischen und aufgeschlossenen Truchetets ein richtiges Team bilden. Auch wenn sich Pauline mit der Administration und den kaufmännischen Aufgaben befasst und Morgan und Julie mit der Weinbereitung, so teilen sie sich alle drei die Verantwortung für die Weinbergspflege.



Die ersten Weine der Domaine, die wir vor einigen Jahren verkosten durften, hatten uns bereits buchstäblich begeistert



Morgan Truchetet und seine Schwester Julie

## Die Weine

Morgan Truchetet fragte mich sehr sympathisch, ob ich den Jahrgang 2021 oder seinen Nachfolger verkosten möchte. Wenn uns die Wahl gegeben wird, verzichten wir auf einen Jahrgang, wenn dieser gerade noch einen langen Ausbau voraussetzt. Ausser er ist dann einmal in der Flasche genauso wie zum Zeitpunkt der Verkostung. Pinot ist aber eine Diva, wobei wir dieses Thema nicht wieder anschneiden möchten.

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [K&M Gutsweine](#), die sie seit 2018 importieren, sowie [Assaggi](#), [Vinocentral](#) und [Vivino](#) erhältlich, in der Schweiz bei [Martel](#).

## Der Jahrgang 2021

Auf die Frage, wie das Jahr 2021 schliesslich ausgefallen sei, antworten Morgan und Julie

Truchetet einstimmig, es sei sehr kompliziert gewesen. Eigentlich nicht komplizierter als 2020, doch nicht aus dem gleichen Grund. 2020 war ein sehr warmes und trockenes Jahr, die Rebstöcke wurden richtig überstrapaziert, Wasser fehlte, dies führte zu 40 Prozent weniger gelesenen Trauben als in einem normalen Jahr. 40 Prozent, also genauso wie 2021. Doch sei der Frost in Prémieux-Prissey nicht so hart gewesen. Ausserdem führen die Truchetets den Rebschnitt immer sehr spät bzw. erst im neuen Jahr, im Januar, durch. Die Herausforderung des Jahres habe wohl eher die Reife der Trauben betroffen. Bei den Weissweinen sei die Produktion 50 Prozent niedriger als normal gewesen. Insgesamt wurden 20'000 Flaschen abgefüllt.



Pauline Génot, die Ehefrau von Morgan Truchetet





## Die Verkostung

Die Erzeugnisse aus dem Jahrgang 2021 wurden am 17. März 2023 auf dem Weingut verkostet. Bemerkenswert an diesem Ort ist die schöne Sammlung älterer landwirtschaftlicher Geräte wie historische Pflüge, eine archaische Spritze, eine mobile Weinpresse oder der Lieblingstraktor von Julie Truchetet, als die Spaliere noch nicht so hoch waren.

## Domaine Truchetet, Bourgogne Aligoté 2021

Die Rebstöcke befinden sich in zwei Parzellen mit einer Gesamtfläche von 36.44 Aren. Das erste Lieu-dit, Rouanchottes, befindet sich in Prissey und die Rebstöcke wurden 1971 angepflanzt. Die Parzelle ist 26.4 Aren klein. Das zweite Lieu-dit, Pré Charron, befindet sich in Prémieux und die Rebstöcke wurden 1968 angepflanzt. Die Parzelle ist 10.04 Aren klein. Der Boden enthält in beiden Fällen Ton und Lehm. Dieser Jahrgang wurde in dreijährigen Fässern ausgebaut. Jährlich werden 2'500 Flaschen produziert. Aus dem Jahr 2021 wurden drei Pièces produziert.





Ein Aligoté, wie man ihn liebt. Frisch, einladend, appetitlich, sehr schön vinifiziert, mit knackigem Fleisch am Knochen und einer Vielfalt reintoniger, präziser Düfte und Aromen, von Zitrus über florale Elemente bis zu den selbstverständlichen mineralischen Ansätzen. Eine Prise Mandarinen rundet das Bild ab. Sehr gut eingebundene Säure, gute Länge. Ein Wein für jede Gelegenheit, auch um Freunden zu beweisen, dass es noch sehr viel im Burgund zu entdecken gibt. Jung zu trinken. **16.75/20** (87/100). Bei Martel für CHF 21.- erhältlich.

### **Domaine Truchetet, Bourgogne Pinot Blanc 2021**

Ein einziges Pièce konnte produziert werden statt üblicherweise 540 Flaschen. Die 8.11 Aren kleine Parzelle befindet sich im Lieu-dit, Pré Charron, in Prémieux. Die Rebstöcke wurden in den 1970er-Jahren angepflanzt. In Nuits-Saint-Georges darf Pinot Blanc angepflanzt werden, dieses Erzeugnis darf also als Spezialität der Gemeinde verstanden werden. Auch wenn sich die Lage auf der ungünstigen Seite der Route Nationale – etwa 150 Meter schnurgerade von den Premier-Cru-Lagen Aux Corvées und Les Forêts entfernt – befindet, die von Beaune nach Dijon führt. Spannend ist die Bauart der Fässer, deren Dauben Jahr für Jahr zur einen Hälfte aus Eichenholz, zur anderen Hälfte aus Akazienholz bestehen.

Sehr frische, angenehme, einladende, reintonige und präzise Nase mit köstlichen Düften nach Zitronen, Zitrusfrucht und etwas gelben Äpfeln. Die Grundlage ist mineralisch und das Ganze wirkte sehr harmonisch. Erweckt die Sinne, ohne komplex zu sein. Ein richtiger «Vin de copains», ein Wein, den man spontan entkorkt, wenn Kumpel unangemeldet kommen und man einen erfreulichen Abend verbringen will. Das bestätigt sich im knackigen, unkomplizierten, runden Gaumen, dem die sehr gut integrierte Säure Lebhaftigkeit liefert. Der lange Abgang wirkt fett. Zwei oder drei Jahre zu warten, ist bestimmt empfehlenswert. **17/20** (89/100).

### **Domaine Truchetet, Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits La Montagne 2021**

Das Lieu-dit befindet sich oberhalb von Prémieux. Die Parzelle ist 0.66 Hektar klein, die Rebstöcke wurden 1993 angepflanzt. In einem normalen Jahr werden 3'000 Flaschen produziert. Der flachgründige Boden besteht aus Kalkplatten. Die Lage neigt stark dazu, unter Dürre wie z. B. in einem Jahr wie 2020 zu leiden.

Eine teils faszinierende, teils bezaubernde Nase mit wenig Frucht – Zitrusfrüchten –, dafür sehr vielen floralen und mineralischen Komponenten, sehr frisch, reintonig, präzise, lebhaft und energisch. Das ist Können auf einem sehr hohen Niveau. Vielversprechender, vollmundiger, saftiger Gaumen mit einer stolzen Struktur, der Beweis, dass man die Satellitenappellationen, wie man das in Bordeaux nennt, nicht ignorieren darf. Ein durchaus harmonischer, geschmackvoller Wein mit einem durchaus anständigen, subtil salzigen Abgang, empfehlenswert. **17.5/20** (91/100).



### **Domaine Truchetet, Côteaux Bourguignons Cuvée Hugo 2021**

Die Rebstöcke der 0.265 ha kleinen Parzelle mit Gamay wurden 1960 angepflanzt, diejenigen der 0.2632 Hektar umfassenden Parzelle mit Pinot Noir 1977. Jährlich werden um die 2.600 Flaschen abgefüllt. Dieses Erzeugnis besteht üblicherweise aus zwei Dritteln Gamay und 1einem Drittel Pinot Noir, der Jahrgang 2021 dafür jeweils zur Hälfte aus Gamay und Pinot Noir, wobei die Trauben am gleichen Tag geerntet wurden. Zu 100 Prozent entrappt. Der Wein wird acht bis zehn Monate lang in Fässern ausgebaut, dann anschliessend in Edelstahl tanks zusammengeführt. Im Jahr 2021 wurden die Trauben unmittelbar assembliert. In einem normalen Jahr werden 1'600 Flaschen produziert. Last but not least heist der Neffe von Morgan Truchetet Hugo.

Wieder einer dieser Weine, die sehr viel unkomplizierten Spass bieten, ohne dass man sich die geringste Frage stellen muss. Man erkennt sofort die Infusions-Weinmachart, diese Nase ist so sanft, harmonisch, verführerisch, reintönig, Aktuell kommen die Gamay-Düfte nach roten Beeren mit einem leichten Gummitouch deutlich mehr zur Geltung, wobei sich das Ganze schön ausbalancieren und eine durchaus anständige Komplexität annehmen wird. Vollmundiger, tänzerischer, ausgewogener Gaumen, seidiger Stoff, rundum knackig und wiederum frisch, sehr schöner Abgang. **16.5+/20** (86+/100).

### **Domaine Truchetet, Bourgogne Les Clusers 2021**

Die Parzelle ist 0.27 Hektar klein, befindet sich im Lieu-dit Les Clusers, unterhalb von Les Grandes Vignes in Prémieux-Prissey, und die Rebstöcke wurden 1999 angepflanzt. Jährlich werden um die 1.500 Flaschen abgefüllt. Der erste Jahrgang war 2012.

Das Lesegut wird zuerst zweimal sortiert, dann vollständig entrappt und schließlich in Tanks gefüllt. Nach einigen Tagen Kaltmazeration im Tank erfolgt die alkoholische Gärung auf traditionelle Weise mit autochthonen Hefen. Pigeage wird üblicherweise sehr wenig durchgeführt, Remontage dafür mehr. Anschliessend wird der Wein abgestochen und gepresst. Die malolaktische Gärung findet in Fässern statt. Der Ausbau erfolgt zwölf Monate lang in Fässern (25 Prozent neues Holz). Der Jahrgang 2021 wurde in ein und zwei Jahre alten Demi-Muids ausgebaut. Danach werden die Weine abgezogen und anschliessend in Tanks zusammengestellt. Die Abfüllung erfolgt mithilfe der Schwerkraft.

Einer meiner Lieblingsweine der Domaine. Eine verwirrend klare Farbe, die die feine Komplexität der Nase nicht erahnen lässt. Frisch, einladend, mit vielen ausgereiften, präzisen und reintönigen Noten von roten und etwas schwarzen Waldbeeren, floralen Elemente sowie mineralischen Ansätzen. Zeigt Präsenz und verführt buchstäblich. Vollmundiger, geschmeidiger, knackiger, frischer Gaumen mit viel Stoff, geschliffenen und konzentrierten Tanninen, einer perfekt eingebundenen Säure und einem vielversprechenden Abgang. Man kann dieses Tropfen jetzt geniessen oder fünf Jahre warten. **17.25-17.5/20** (90-91/100).



### **Domaine Truchetet, Bourgogne Les Chaillots Vieilles Vignes 2021**

Chaillots ist von «Chailles» abgeleitet und weist auf eisenhaltigen Kalk aus der Jurazeit hin. Die Rebfläche erstreckt sich über 1.28 Hektar. Die Rebstöcke wurden 1955, 1962, 1965, 1972, 1973, 1978 und 1981 angepflanzt. In einem normalen Jahr werden 6'800 Flaschen produziert.

Sehr schöne, geschliffene, harmonische, reintonige und nicht zuletzt frische Nase mit einer guten, zugänglichen Komplexität, es strömen feine und ausgereifte Düfte nach dunklen Beeren, Würze, darunter rotem Pfeffer sowie mineralischen Komponenten aus dem Glas. Unwahrscheinlich frischer, vollmundiger, geschmackvoller, zarter Gaumen mit feinen schwarzen Früchten und Kirschen, die Würze ist ebenfalls vorhanden, bindet das Ganze zusammen. Die Säure ist perfekt eingebunden, die Tannine rund und köstlich, zart und reif. Ein Erzeugnis, das nicht gleichgültig lässt. Bereitet sehr viel Spass. Heute oder in fünf Jahren. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Der Jahrgang 2019 kostet CHF 29.- bei [Martel](#).

### **Domaine Truchetet, Hautes-Côtes de Nuits rouge La Montagne 2021**

Die kalkhaltige Lage liegt 350 m. ü. M. und enthält viel Kalk und Kieselsteine. Die Parzelle ist 53.69 Aren klein. Die Rebstöcke wurden 1995, 1997 und 1998 angepflanzt. In einem normalen Jahr werden 2'500 Flaschen abgefüllt.

Wieder ein Erzeugnis mit einem durchaus frischen, einladenden, reintonigen und gepflegten Bouquet, es gibt wieder sehr viel Können in diesem eleganten und delikaten Ausdruck, man merkt, dass der Wein im Weinberg gemacht wurde. Vollmundiger, schlanker, geschmackvoller, konzentrierter Gaumen, der sehr viel Genuss bietet. Filigrane Tannine und eine knackige, präzise, kühle Säure begleiten die Aromatik, die mit ihrem Mix an ausgereiften, roten Früchten und mineralischen Elementen von der Nase bis zum Abgang verführt. **17.5/20** (91/100).

Der Jahrgang 2019 kostet CHF 32.- bei [Martel](#) und € 27.90 bei [K&M Gutsweine](#).



### **Domaine Truchetet, Côte de Nuits (Villages) 2021**

Die Gesamtfläche beträgt etwas weniger als 0.47 Hektar und besteht aus drei ziemlich gleich grossen Parzellen in Comblanchien, der letzten Gemeinde vor Premeaux-Prissey, wenn man auf der Route Nationale von Beaune nach Dijon fährt. Comblanchien ist auch für seinen Steinschutt bekannt, dessen Kalk für seine Reinheit renommier ist. Die Lieux-dits heissen La Berchère (1964 angepflanzt), Aux Cases (im Jahr 1967) und La Dominode (in den Jahren 1980 und 1990). Jährlich werden um die 3.100 Flaschen abgefüllt. Der Boden enthält viel Kalk und Ton.

Von der Nase her sind wir eindeutig in Comblanchien. Der Kalk verleiht dem Wein einen kühlen Touch, wie man es sonst an der Côte de Beaune findet. Frische, aufgeschlossene, reintonige und tiefe Nase mit vielen roten Früchten, darunter Kirschen, Johannisbeeren, und milden Gewürzen. Straffer, vollmundiger, reintoniger, geschmeidiger Gaumen mit einer präzisen, mineralischen Struktur und runden Tanninen. **17+/20** (89+/100).

Der Jahrgang 2020 kostet CHF 42.- bei [Martel](#) und € 39.50 bei [K&M Gutsweine](#).





### **Domaine Truchetet, Côte de Nuits Villages Les Bonnemaines 2021**

Die Parzelle, die sich im Lieu-dit Bonnemaines von Comblanchien befindet, ist 0.3942 Hektar klein und die Rebstöcke wurden 1963 angepflanzt. Bonnemaires und Les Retraits, das wir dank Jérôme Galeyrand kennen und das an Clos de la Maréchale, die Monopollage von Jacques-Frédéric Mugnier, grenzt, teilen den gleichen Boden. Dieser enthält sehr viel Kalk und etwas Ton. In einem normalen Jahr werden 1'600 Flaschen abgefüllt. Der erste Jahrgang war 2017. Jahr für Jahr wachsen kleine, «millerandées» Beeren in dieser Lage.

Sehr schöne, einladende, reife, tiefsinnige, reintönige, frische, dunkle Nase mit einem grossartigen, hedonistischen Touch. Alle Sinne sind erweckt und es passiert einfach etwas während der Verkostung. Spass und Genuss pur. Vollmundiger, konzentrierter, frischer, samtiger, geschmeidiger Gaumen. Langanhaltender Abgang. Ein paar Jahre warten. **17.25-17-5/20** (90-91/100).

### **Domaine Truchetet, Nuits-Saint-Georges (Villages) Vieilles Vignes 2021**

Die Rebfläche umfasst eine 0.22 Hektar Parzelle im Lieu-dit Les Charbonnières, in der die Rebstöcke 1924 angepflanzt wurden, sowie eine andere Parzelle in der Lage Les Topons. Diese ist 0.23 Hektar klein und die Rebstöcke wurden 1953 angepflanzt. Beide Lieux-dits grenzen aneinander und befinden sich gegenüber den Premier-Cru-Lagen Aux Corvées und Les Forêts, in Prémieux-Prissey, auf der anderen Seite der Route Départementale, die von Beaune nach Dijon führt. Die Rebstöcke beider Parzellen sind die ersten der Domaine, in denen Spaliere gesetzt wurden. Morgan Truchetet fügt hinzu, dass die Rebstöcke sehr hoch seien, daher sei es nötig gewesen, die Spaliere zu verwenden. Last but not least sagt er, dass drei Wasserquellen in Prémieux-Prissey flössen, was dazu führe, dass die Weine viel Säure hätten. Jährlich werden um die 2'000 Flaschen abgefüllt.

Von der Nase her sind wir ganz klar in Prémieux-Prissey, wo die Weine kräftiger, intensiver, strukturierter als in Nuits-Saint-Georges sind. Das Bouquet zeigt sich hier sehr frisch, rassig, geschliffen und tiefsinnig, braucht aber Zeit, um sich voll zu entfalten und seine Düfte nach roten und schwarzen Beeren voll zur Geltung zu bringen. Der Gaumen ist vollmundig, strukturiert, neben den roten Früchten lassen sich würzige Noten schön wahrnehmen. Viel Geschmack, viel Stoff, konzentrierte Tannine und doch eine elegante Struktur. Braucht noch Zeit, um seine ganze Harmonie zu finden. Langer Abgang. Erst ab 2028 trinken. **17.5/20** (91/100). Sehr gutes Potential.

Der Jahrgang 2020 kostet € 69.- bei [K&M Gutsweine](#). Der Jahrgang 2021 kostet € 84.- ab Hof.







Für die vier folgenden Weine werden Trauben zugekauft. Die Truchetets entscheiden über den geeigneten Zeitpunkt für die Lese, führen sie durch und produzieren dann den Wein in allen seinen Etappen.

### **Morgan Truchetet, Chambolle-Musigny (Villages) 2021**

Die zwei Parzellen mit einer Gesamtfläche von 21.79 Aren gehören dem gleichen Weinbauer und befinden sich in den Lieux-dits Les Herbues und Les Drazey. Les Herbues ist die letzte Lage vor Morey-Saint-Denis entlang der Route Départementale, die von Beaune nach Dijon führt. Jährlich werden 1'200 Flaschen abgefüllt. Spannend bei beiden Lagen ist, dass sich die Rebstöcke dadurch unterscheiden, dass sie schräg (fr. «tordues») in der Parzelle Les Herbues und gerade (fr. «droites») auf der anderen stehen.

Eine verführerische, klassische, reintonige, delikate und geschliffene Nase bietet feine Düfte nach roten, ausgereiften Beeren und einer Vielfalt floraler Komponenten. Die Quintessenz eines Chambolle Villages und der Beweis, dass die Truchetets ihre Produzenten sehr gut auswählen. Anschliessend ist es eine Frage des Könnens, und die vorherigen Weine haben bewiesen, dass es in diesem Punkt keine Zweifel gibt. Die Truchetets wissen auch, das Beste aus verkannten Lagen auszuschöpfen und Weine zu produzieren, die sogar die kritischsten Weinliebhaber – sei es wegen der Preise oder weswegen auch immer – wieder mit der Region versöhnen können. Vollmundiger, tiefer, saftiger und doch durchaus eleganter Gaumen mit einer sehr guten, samtig-seidigen Struktur. Klares Potential trotz der zurückhaltenden Säure und des mittellangen Abgangs. Ein paar Jahre warten. **17+/20** (89+/100).

### **Morgan Truchetet, Morey-Saint-Denis (Villages) 2021**

Die zwei Parzellen mit einer Gesamtfläche von 0.5 Hektar befinden sich in den Lieux-dits Clos Solon und Bas Cenevery. Beide liegen nebeneinander, unterhalb von Premier-Cru-Lagen und entlang der Route Départementale, die von Beaune nach Dijon führt. Eine der Lagen oberhalb des 5.58 Hektar grossen Clos Solon ist La Riotte. Clos Solon ist nicht so bekannt, da die Trauben meistens in Cuvées verwendet werden, denen sie Fleischigkeit und Harmonie liefern. Jährlich produziert die Domaine 2'500 Flaschen dieses Erzeugnisses. Der Ausbau erfolgt, genauso wie beim vorherigen Wein, in 20 bis 25 Prozent neuem Holz.

Aufgeschlossene, appetitliche, einladende, runde und ausgewogene Nase mit feinen, reintonigen und frischen, mittelkomplexen Düften nach roten Früchten im Quadrat. Ein Wein für den Genuss, der die Aufmerksamkeit erweckt. Vollmundiger, reintoniger, frischer, geschliffener Gaumen mit geschmackvollem Stoff, elegant und zart, eine feine Würze begleitet die roten Beeren. **17+/20** (89+/100).

Der Jahrgang 2020 kostet CHF 58.- bei [Martel](#).



### **Morgan Truchetet, Gevrey-Chambertin (Villages) 2021**

Das 14.89 Hektar grosse, dank der Domaine Robert Groffier und Hubert Lignier renommierte Lieu-dit befindet sich unterhalb des Grand Crus Mazoyères-Chambertin, auf der anderen Seite der Route Départementale, die von Beaune nach Dijon führt. Die Domaine Truchetet kauft Trauben von einer 0.26 Hektar kleinen Parzelle. Die Rebstöcke sind zwischen 40 und 50 Jahre alt. Jährlich werden 1'300 Flaschen abgefüllt.

Verführerische, elegante und doch klassische Nase mit allen Merkmalen eines richtigen Gevrey-Chambertin, wobei die roten Früchte, darunter saftige Kirschen, sehr viel Genuss bieten. Vollmundiger, zarter, durchaus frischer, geschliffener und geschmackvoller Gaumen mit einer sehr gut eingebundenen Säure, köstlichen, süsslichen Früchten und einem guten, anhaltenden Abgang. Noch ein paar Jahre warten. **17.25+/20** (90+/100).

### **Morgan Truchetet, Pommard 1er Cru Les Bertins 2021**

Die Domaine, die eine einen Hektar grosse Parzelle im Climat besitzt und Trauben aus einer 0.23 Hektar umfassenden Fläche an die Truchetets verkauft, ist eines der bekanntesten Weingüter in Nuits-Saint-Georges. Es besitzt alte und jüngere Rebstöcke, wobei die Trauben der zweiten Kategorie – 30-jährige Reben – an die Truchetets verkauft werden. Jährlich werden 900 Flaschen abgefüllt; so auch aus dem Jahrgang 2021.

Beeindruckend! Wer hätte gedacht, dass ein Wein aus diesem schwierigen Jahrgang köstliche Düfte schwarzer Beeren neben den vielfältigen floralen Elementen anbieten kann? Die Ausrichtung des Weinbergs nach Südosten reicht als Erklärung nicht. Es stimmt allerdings auch, dass das Terroir nicht nur Kalk, sondern auch viel Ton enthält. Kräftig, aber immer noch zurückhaltend, das ist die Eisenhand in einem Samthandschuh. Durchaus frischer, vollmundiger, strukturierter, aber auch eleganter Gaumen mit ausgefeilten Tanninen und einer guten, stützenden Säure. Langer, würziger Abgang. Ein paar Jahre zu warten, ist empfehlenswert. **17.5+/20** (91+/100).

**Autor:** Jean François Guyard  
26. Mai 2020

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

**Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er für eine Weinmarketing-Agentur und ist Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**