

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 5,30 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 produirons deux nouvelles appellations : Auxey-Duresses 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 palissage a été rehaussé 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 allant 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, dont 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.

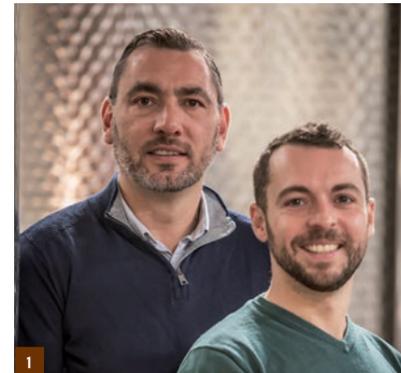
21700 Premeaux-Prissey - Tél. 06 25 85 03 39

Ci-contre : Julie Truchetet, Pauline Genot et Morgan Truchetet.



MEILLEURS ESPOIRS

Les nommés



1 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 des 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 cuves 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'œnotourisme en agrandissant et réhabilitant le caveau de vente et de dégustation, situé au cœur de Chablis, au bord du Serein.

89800 Chablis - Tél. 03 86 42 48 03

Château de Messey (2) Exploiter le parcellaire

Les lecteurs les plus observateurs reconnaîtront Frédéric Servais qui a déjà figuré dans notre palmarès,



2

parmi les producteurs de l'année, alors qu'il officiait au Domaine des Poncétys 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-Cruzille. 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-Cruzille. Nous exploitons ici un clos perché au-dessus du village, avec différentes zones géologiques ».

Le régisseur souhaite développer la biodiversité au sein du domaine sur lequel un travail en biodynamie 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 œnotouristique, avec notamment la location de maisons vigneronnes.

71700 Ozenay - 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, douze 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 (régisseur du Château de Poncé ndlr) qui s'occupe de la parcelle mais tout est vinifié 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'agroforesterie, en travaillant au plus près de la nature. Nous avons replanté une centaine d'arbres



3



4 Baptiste et Romain Poirrotte.

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 un site d'exception.

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

Domaine Jean Vaudoisey (4) Complémentaires !

Entre Baptiste et Romain Poirrotte, la complicité est évidente. Les deux frères ont repris le domaine familial en 2015, en succédant à leur grand-père, qui a travaillé jusqu'à ses 80 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 complète bien. Baptiste fait tout le travail de tractoriste, 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 7,5 hectares, principalement à Volnay et Pommard. Un gros travail a été entrepris au niveau de la commercialisation des vins, le grand-père de Baptiste et Romain vendant intégralement aux particuliers. L'export se développe progressivement.

21190 Volnay - Tél. 06 48 06 35 72

Dossier

PALMARÈS DE L'ANNÉE 2021



MEILLEURS ESPOIRS

Échanges

« On rencontre les mêmes problématiques sur nos domaines »

Rendez-vous au Domaine Truchetet où Julie, Pauline et Morgan étaient ravis d'accueillir leurs consœurs et confrères vignerons. Tous se découvraient mais les sujets de conversation n'ont pas manqué autour de la dégustation de leurs vins et d'un incontournable mâchon.



C'est tout sourire et armés de quelques bouteilles, que nos espoirs de l'année sont arrivés à Premeaux-Prissey. Les présentations effectuées, un tour de table a permis de mieux connaître les exploitations de chacun. À l'exception de Frédéric Servais, régisseur, tous ont repris un domaine familial, où le passage de témoin s'est fait sans difficultés. À Volnay, Baptiste et Romain Poirrotte ont succédé à leur grand-père. « Il a travaillé jusqu'à ses 80 ans ! Ça n'était pas forcément évident pour lui de passer la main mais il l'a fait avec bienveillance, en nous laissant libres de prendre les décisions ». Pour ces cinq domaines, la problématique numéro un, au moment de la reprise, a porté sur les investissements en termes de matériel. Rapidement, il leur a fallu renouveler des outils parfois vieillissants, notamment pour l'équipement au moment des vendanges : table de tri, cuves de vinification, fûts, etc. « Les aides que l'on reçoit lorsque l'on s'installe, de la part de France Agrimer par exemple, sont utiles et permettent de bien se lancer », assurent-ils de concert. Alors que l'on goûte une belle série de blancs avec les chablis du Domaine du Chardonnay, les bourgognes du Château de Rougeon et plusieurs cuvées de mâcon-Cruzille du Château de Messey, avec en prime les explications détaillées, cartes à l'appui, de Frédéric Servais, catalogué bon élève de la classe, les discussions s'orientent vers les prix et une politique juste pas toujours évidente à trouver. « Le COVID a fait du bien aux appellations régionales, c'est le bon côté », précise Florence Bouchard. « Les consommateurs se sont tournés vers la qualité et des prix encore abordables pour la plupart d'entre eux. Les ventes sur Internet se sont aussi bien développées ». Le domaine dispose d'ailleurs d'un onglet boutique sur son site, comme le Château de Messey. « Depuis notre arrivée sur le domaine, on a augmenté un petit peu nos prix mais on ne peut pas faire n'importe quoi », affirme Romain Poirrotte. « Notre grand-père vendait ses vins exclusivement aux particuliers, des fidèles, que l'on souhaite aussi conserver ». Avec des villages aux alentours de 20 euros et des premiers crus en dessous de 30, le Domaine Jean Vaudoisey se situe effectivement dans la fourchette basse de l'appellation. Tandis que les rouges commencent à arriver sur la table, Arnaud Nahan et Thomas Labille se réjouissent de pouvoir bientôt en vinifier eux aussi. « Jusqu'à présent, on ne produisait que du blanc mais nous allons reprendre un peu de vignes à Irancy, c'est bien d'ajouter une nouvelle appellation, et dans une autre couleur, à la carte. Et puis, ce sera aussi l'occasion d'échanger avec des vignerons que l'on ne connaît pas ».

Le temps est venu de faire une petite pause avec une découverte de la cave à fûts du Domaine Truchetet. Chacun prend le temps de se balader en observant les fûts et leur provenance. En la matière, nos cinq domaines restent « classiques », avec des élevages en cuves ou tonneaux de 228 litres. « Le millésime 2021



S'installer d'abord, investir ensuite à la vigne et en cave pour gagner en précession.

est en pleine fermentation », précise Morgan Truchetet. « En termes de vinification, on fait des essais de vinification sans soufre, dans un esprit nature, mais avec de la netteté. Cela donne des vins vivants ».

De retour à l'étage, la dégustation d'un bourgogne rouge du Château de Rougeon, « très solaire, qui ne fait pas spontanément penser à un pinot noir », emmène rapidement les conversations vers le sujet du vignoble et du réchauffement climatique. « On doit être capables de s'adapter », commente Julie Truchetet. « On a fait des essais avec des palissages plus hauts et en tressant certaines vignes ». Les modes de taille animent les débats, tous s'accordant à dire que la taille Poussard a un intérêt sur des vignes relativement jeunes. « Comme chez vous, j'imagine, on constate un vrai problème de dépérissement dans nos parcelles », explique Arnaud Nahan. « On essaie de diversifier les porte-greffes quand on replante, mais on avance un peu dans le flou ».



La dégustation se poursuit encore avant que chacun reprenne la route pour vaquer à ses occupations, non sans repartir avec quelques bouteilles des collègues, pour prolonger cette agréable rencontre.