



©Domaine Truchetet

## Die Domaine Truchetet setzt sich durch

Bereits seit unserem ersten Besuch des Marché aux Vins von Nuits-Saint-George in 2015 verfolgen wir mit grossem Interesse die spannende Geschichte der Domaine Truchetet ([Link](#)). Die Weine von Morgan Truchetet und seiner Schwester Julie hatten damals so einen hedonistischen Touch - es war wie Liebe auf den ersten Schluck. Aufgefallen ist uns ausserdem schon damals die mutige und zugleich ambitionöse Strategie der jungen Geschwister, Weine nach dem Grundsatz der Sélection Parcellaire anzubieten, wie dies Michel Chapoutier macht. Im Burgund verfolgt Pierre Naigeon die gleiche Strategie, was aber in der Regel zu buchstäblich mikroskopisch kleinen Produktionen führen kann.

Fünf Jahre nach dieser ersten Erfahrung überzeugt uns die Qualität der Erzeugnisse des Weinguts aus Premeaux-Prissey nach wie vor, die beantragte Anerkennung der Umwandlung in einen Bio-Betrieb, die unermüdliche Arbeit im Weinberg, in dem aktuell gerade deutlich höhere Pfähle eingerichtet werden, um schliesslich die Blattfläche der Rebstöcke massgebend zu erhöhen, und die Entscheidung, die Modernisierung der Weinkellerei kompromisslos fortzusetzen, bilden die Säulen eines zukunftssträchtigen Erfolgs.



Eine Parzelle in Nuits-Saint-Georges wurde mit Klee bedeckt

©Domaine Truchetet

### Das Weingut

### Dornröschen im lethargischen Schlaf

1977 wird die Domaine in der fünften Generation von Jean-Pierre Truchetet übernommen. 1981 wird sie nach Premeaux-Prissey verlegt, wo eine neue Weinkellerei gebaut wird. Das Weingut scheint doch die Gratwanderung zu schaffen. Unauffällig, unbemerkt, die Weine verkaufen sich, ohne dass sich die Presse dafür interessiert. Immer wieder sind die Aficionados entweder begeistert oder es ist die alte Litanei, die Arbeit im Weinberg scheinbar nicht immer optimal zu laufen und es fehle den Erzeugnissen an Charakter. Gemäss einem französischen Forum fehlt sogar die Typizität der Weine der Gemeinde, in der sich der wichtigste Weinberg befindet. Eine gründliche Überprüfung des Geschäftsmodells erweist sich als erforderlich, und das obwohl einzelne Weine immer wieder überzeugen. Der Côte de Nuits-Villages Pinot Noir, der Bourgogne Les Clusers und der Nuits-Saint-Georges, alle drei aus dem Jahrgang 2013, zum Beispiel, die wir im März 2017 während des Marché aux Vins de Nuits-Saint-Georges verkostet haben. In einem anspruchsvollen Jahrgang fallen diese drei Erzeugnisse durch ihre Präzision, ihre reintonige Frucht und ihre Struktur auf. Fleisch am Knochen in einem eleganten Stil gibt es. Sowie erste Ansätze für die Veränderung auf dem Weingut, die sich abzeichnet.

Julie Truchetet arbeitet nun bereits seit neun Jahren mit ihrem Vater. Sie verfügt über ein Diplom im Bereich der Landwirtschaft, wurde dann Pflegerin, bevor sie sich an der Seite ihres Vaters entfalten konnte...

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

Im Januar 2019 erfolgt der Wechsel. Morgan und Julie Truchetet übernehmen das 5.30 Hektar grosse Weingut, das in Deutschland durch K&M Gutsweine ([Link](#)) sehr gut vertreten wird, in der Schweiz dafür unbekannt, im besten Fall verkannt bleibt. Morgan, der die Weinbauhochschule von Beaune absolviert und seine ersten Erfahrungen bei 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. 2019 ist auch ihr erster Jahrgang. Andere Winzer\*innen haben in der Vergangenheit schon mit viel schlechteren Rahmenbedingungen angefangen.



Julie Truchetet liebt ihre Arbeit

©Domaine Truchetet

Die Weinkellerei in Premeaux-Prissey, wo wir am 11. März 2020 Pauline Génot – vier Tage nach dem Marché de Nuits-Saint-Georges des Jahres – wieder treffen, sieht nicht gerade wie eine verlockende Güterhalle aus.

Wir lassen uns überraschen, begeben uns zum Keller und werden begeistert. Gepflegt, gut aufgeräumt, wir sind ganz klar bei jungen, dynamischen Winzern, die die Prioritäten und die dafür erforderlichen finanziellen Mittel am richtigen Ort setzen. 15 Weine werden produziert, fünf Rebsorten – Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Aligoté und Gamay – angebaut. Der Keller ist auch mit einem Carnotzet (kleine



Morgan Truchetet

Kellerschenke) ausgerüstet. Eine Verkostung mit mehreren Personen ist durchaus möglich.

Bio und Sélections parcellaires. Wer guten Wein produzieren will, weiss, dass (fast) alles im Weinberg erfolgt. 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, wurde der Weinberg mit Weissklee, Bohnen und Senf bedeckt ([Link](#)). Die Truchetets bevorzugen lebende Böden. Düngungsmittel bestehen ausschliesslich aus Meeresalgen und Pflanzen, z.B. Farn. Um die 1928 angepflanzten Parzellen von Nuits-Saint-Georges zu erhalten, wird das Pflügen mit Pferden durchgeführt. Traktoren haben in dieser Appellation nichts zu suchen. Morgan Truchetet sagt, sein Ziel sei es, «cousu main» (dt. massgeschneidert) zu produzieren. «Schliesslich werden keine Pestizide in unserem Weinberg verwendet.» Die angewandten Erziehungssysteme sind Guyot und Cordon Royat. Wie bereits in der Einführung des vorliegenden Berichts erwähnt, schenkt Morgan dem Zustand der Blattfläche der Rebstöcke viel Aufmerksamkeit. Daher werden dieses Jahr die Pfähle durch höhere Modelle ersetzt. Manuell ersetzt. Ein Entblättern findet dann frühestens im Juni statt.

Die Ernte erfolgt manuell und die Trauben werden sowohl im Weinberg als auch mittels eines Rütteltischs in der Weinkellerei selektiert. Die Trauben der Weissweine werden vollständig entrappt, diejenigen der Rotweine zum Teil – grundsätzlich werden diese entweder zu 100 Prozent oder zu 0 Prozent. Je nach Jahrgang, je nach Lage. Das Keltern erfolgt in einer pneumatischen Presse, was die Qualität der gewonnenen Säfte erklärt. Alkoholische und malolaktische Fermentationen der Weissweine werden in Fässern mit einem Anteil von höchstens 25 Prozent neuem Holz durchgeführt. Bâtonnage ist ein Tabuthema, alles wird unternommen, damit die Probleme, die die vorzeitige Ausreifung der Erzeugnisse 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. Die malolaktische Gärung erfolgt anschliessend 12 Monate lang in höchstens 25 Prozent neuem Holz. Alles erfolgt bei beiden Weintypen nach der Schwerkraft und dem Mondkalender.

## Die Weine

Sowohl Weine aus dem Jahrgang 2018 als auch das gesamte Portfolio des Jahrgangs 2019 konnten verkostet werden.

### Der Jahrgang 2018

Pauline Génot, die übrigens mit der Familie Génot der Domaine Génot-Boulangier aus Meursault nicht verwandt ist, gibt sich mit der Qualität des Jahrgangs besonders zufrieden. Ein Frühling ohne Wetterprobleme, eine sehr homogene Blüte und makellose Trauben, gefolgt von einem heissen und trockenen Sommer. Auf die Frage, ob es nicht geregnet habe, antwortet sie entspannt, dass dies gerade dann eingetroffen sei, als die Reben angefangen hätten, an Wasserstress zu leiden. Der einzige Schatten erfolgte Anfang und Mitte Juli. Zwei Hagelstürme verursachten Schäden in allen Parzellen der Domaine, was 30 bis 40 Prozent Verlust entsprach. Die Trauben wurden zwischen dem 6. September und dem 11. September gelesen.



### Der Jahrgang 2019

Die Magie der Jahrgänge mit einer «9»? 2019 wird aber auch als eigenartig und voller Kontraste bleiben. Wasserstress war vorhanden, wobei die Trauben schliesslich durch ihre Frische strahlen. Spannungen wie die Kälte im April und die Frosttage am 5., 12. und 15. April oder die Dürre und die Hitze im Juli entstanden, wobei die Trauben letztendlich besonders geschmackvoll ausgefallen seien. Gegenüber einem normalen Jahr hat die Domaine einen Verlust von 40 bis 50 Prozent wegen der Trockenperiode eingebüsst.



## Die Verkostung

Die Erzeugnisse aus dem Jahrgang 2018 wurden Anfang März 2020 im Rahmen des Weinmarktes von Nuits-Saint-Georges ([Link](#)) verkostet.

### Morgan Truchetet, **Bourgogne Chardonnay 2018**

«Morgan Truchetet» ist der Name des Négocier. Die Truchetets kaufen Trauben ab Rebstock – sprich sie haben ihr eigenes Pflichtenheft – und möchten sich somit schwierige Situationen wegen der wetterbedingten Verluste ersparen. Dies gibt ihnen allerdings auch die Möglichkeit, eine Option am Eigentum einer Parzelle zu erwerben. Die eingekauften Trauben stammen aus Parzellen in Meursault für den Bourgogne Chardonnay, in Villers-La-Faye, oberhalb von Comblanchien, für den Hautes-Côte-de-Nuits blanc, in Premeaux-Prissey für den Nuits-Saint-Georges Les Topons und in Nuits-Saint-Georges, zum ersten Mal 2019, für den Boussetots und den Aux Saints-Juliens.

Der Ausbau hat in ein-, zwei- und dreijährigen Fässern stattgefunden. 3.000 Flaschen wurden abgefüllt. Frische, angenehme und unmittelbar zugängliche Nase mit feinen Düften nach Zitrus und mineralischen Elementen. Ausgewogener, saftiger, tänzerischer Gaumen, ein Wein, der rundum viel Spass bereitet. **16.5/20** (86/100).

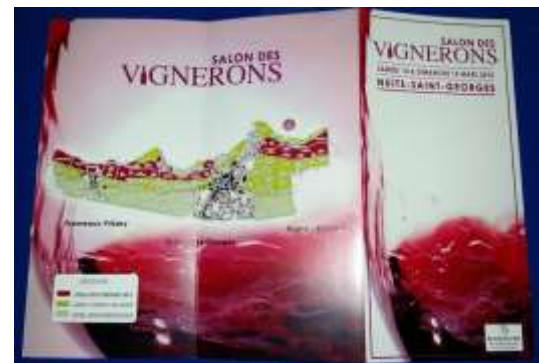
Ab Hof kostet dieser Wein € 13.-

### Domaine Truchetet, **Bourgogne Pinot Blanc 2018**

Zwei Fässer wurden produziert, wobei deren Dauben zur einen Hälfte aus Eichenholz, zur anderen Hälfte aus Akazienholz bestehen. Die Parzelle befindet sich in Premeaux-Prissey.

Verführerische, sehr frische, generöse Nase mit verschiedenen weissen Früchten und einer guten Mineralität. Der Ausbau in zwei unterschiedlichen Holzsorten bringt die erwartete Komplexität. Strukturierter, vollmundiger, wiederum frischer Gaumen mit etwas Schmelz, stützende Säure. Ein Wein, der die Belanglosigkeit der Punktbewertungen unter Beweis stellt. **17.5/20** (91/100).

Ab Hof kostet dieser Wein € 13.-



Die Eintrittskarte meines ersten Besuchs des Marktes

### **Domaine Truchetet, Côteaux Bourguignons Cuvée Hugo 2014**

Die Rebstöcke der 0.265 ha kleinen Parzelle Gamay wurden 1960 angepflanzt, diejenigen der 0.13 Hektar umfassenden Parzelle Pinot Noir 1977. Jährlich werden um die 2.600 Flaschen abgefüllt.

2/3 Gamay, 1/3 Pinot Noir. 100% entrappt.

Zunächst eine einladende Nase, angenehm., frisch, mit einer feinen, roten und dunklen Frucht ausgestattet. Mit der Zeit entwickeln sich Noten von Gummi, die auf den Gamay zurückzuführen sind. Alles in Ordnung, einfach ein paar Jahre im Keller, damit sich das Ganze beruhigt. Die Düfte sind im Gaumen wiederzuerkennen, wobei die lebhaft Säure dem Wein etwas Pepp verleiht. Die Frucht ist köstlich und mit den feinen Tanninen gut eingebunden. Bereitet Spass und bietet Genuss. **16.5/20** (86/100).

Ab Hof kostet dieser Wein € 9.-. Die Jahrgänge 2014 bis 2018 sind zum gleichen Preis erhältlich.

### **Domaine Truchetet, Les Clusers 2018**

Die Parzelle ist 0.27 Hektar klein, befindet sich auf dem Lieu-dit Les Clusers und die Rebstöcke wurden 1999 angepflanzt. Jährlich werden um die 1.800 Flaschen abgefüllt.

Reintönige, aufgeschlossene, geradlinige, ausgewogene, hedonistische Nase mit präzisen Düften nach vielen roten Beeren, darunter vielen Waldbeeren, und floralen Ansätzen, das Holz ist perfekt eingebunden, das Ganze bereitet viel Spass. Warmherziger, vollmundiger, ausgewogener, geschliffener Gaumen mit einer guten, samtigen Struktur, subtil süssliche Noten der generösen Frucht, ein Wein, um sich frisch zu verlieben, zusammen mit dem Pinot Blanc meine zwei Einkaufsprioritäten. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Ab Hof kostet dieser Wein € 14.-



©Burgmap

### **Domaine Truchetet, Côte de Nuits (Villages) 2018**

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 von Beaune nach Dijon auf der Route Nationale fährt. Comblanchien ist auch für seinen Steinschutt bekannt, dessen Kalk für seine Reinheit renommier ist.

Jährlich werden um die 3.100 Flaschen abgefüllt.

Frische, aufgeschlossene, reintönige und tiefe Nase mit vielen dunklen und roten Beeren, darunter Brombeeren, Kirschen, Johannisbeeren, und milden Gewürzen. Straffer, vollmundiger, saftiger Gaumen mit einer präzisen, mineralischen Struktur und runden Tanninen. Ein durchaus bekömmlicher Wein für die nächsten Jahre. **17+/20** (89+/100).

Ab Hof kostet dieser Wein € 23.-. Die Jahrgänge 2014 und 2017 sind zum gleichen Preis erhältlich.



Eine Melone im Weinberg, der Boden lebt

©Domaine Truchetet

### **Domaine Truchetet, Nuits-Saint-Georges (Villages) Vieilles Vignes 2017**

Die Rebfläche umfasst eine 0.22 Hektar Parzelle auf dem Lieu-dit Les Charbonnières, in der die Rebstöcke 1924 angepflanzt wurden, und eine andere in der Lage Les Topons. Diese ist 0.23 Hektar klein und die Rebstöcke wurden 1953 angepflanzt. Jährlich werden um die 2.400 Flaschen abgefüllt.

Finessenreiche, tief sinnige, einladende, komplexe Nase mit frischen Düften nach dunklen Beeren, Tabak und würzigen Komponenten. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Ein Erzeugnis, dessen Rebstöcke sich in der Gemeinde Premeaux-Prissey befinden und das bereits im Bouquet sein Terroir sehr gut widerspiegelt. Geschmackvoller, eleganter, wiederum frischer, geschliffener Gaumen mit polierten Tanninen, köstlichen Aromen von schwarzen Beeren sowie wieder Tabak und Würzen. Das Holz lässt sich etwas wahrnehmen, wird sich im Verlauf der nächsten Jahre weiter gut integrieren. Viel Saft mit einem leichten, straffen Touch und einer stützenden Säure. Ein Nuits-Saint-Georges, der das Können von Morgan und Julie Truchetet ins Rampenlicht bringt. **17.5/20** (91/100). Sehr gutes Potential.

Ab Hof kostet dieser Wein € 38.-. Der Jahrgang 2018 kostet den gleichen Preis.



Die Parzellen des Nuits Saint Georges Vieilles Vignes werden durch Yvanille und Prunelle, 2 Stuten der Rasse Percheron gepflügt ©[Domaine Truchetet](#)

### **Morgan Truchetet, Nuits-Saint-Georges (Villages) Les Topons 2018**

Die Parzelle mit 60-jährigen Rebstöcken befindet sich gegenüber dem prestigeträchtigen 1er Cru Climat Les Forêts, auf dem die Domaine d'Arlet ihren Monopollagenwein Clos des Forêts produziert.

Eingekaufte Trauben, 60% Volltraubenvergärung.

Sinnliche, sehr frische, Zeit fordernde Nase mit Tiefe und Düften nach dunklen und roten Beeren, u.a. saftigen Kirschen, sowie floralen Elementen. Wenn dieses Bouquet bereits heute etwas Rasse zeigt, hält es sich aber auch zurück. Also unbedingt warten. Üppiger, vollmundiger, saftiger und zarter Gaumen mit einem guten Schmelz, man merkt, dass der Wein während der Vinifizierung nicht aufgerührt (Bâtonnage), sondern umgepumpt (Remontage) wurde. Ein durchaus überzeugender Nuits mit einem sehr guten Potential. **17.25/100** (90/100).

Ab Hof kostet dieser Wein € 35.-.



Folgende Weine wurden ab Fass auf dem Weingut verkostet. Da wir grundsätzlich dagegen sind, Weine zu bewerten, die sich am Anfang ihres Lebens befinden – die Lese hat erst ein paar Monate zuvor stattgefunden –, gelten unsere Notizen als allgemeine Orientierung. Allgemein werden die Weine in 20 Prozent neuem Holz vinifiziert. 2019 ist der erste Jahrgang der Zusammenarbeit zwischen Morgan und Julie Truchetet sowie Pauline Génot, der Ehefrau von Morgan.

### **Domaine Truchetet, *Bourgogne Aligoté* 2019**

Auf der Route Départementale von Beaune nach Dijon befindet sich das Lieu-dit Rouanchottes am Ortseingang von Premeaux-Prissey, Pré-Charrons dafür am Ortsausgang. Die Parzelle auf dem ersten ist 0.26 Hektar und diejenige auf dem zweiten 0.10 Hektar klein. Die Rebstöcke wurden 1971 bzw. 2001 angepflanzt. Üblicherweise werden acht Fässer produziert. Im Jahr 2019 sind es fünf gewesen.

Ein klassischer Aligoté mit einer frischen, ausgewogenen Nase mit feinen Düften nach gelben, floralen Komponenten und Zitrus. Man merkt, dass 2019 ein warmer Jahrgang gewesen ist. Frischer, ausgewogener, straffer, aber auch knackiger Gaumen mit aktuell unauffälliger Säure, dafür einem delikaten, salzigen Abgang.

### **Domaine Truchetet, *Bourgogne Pinot Blanc* 2019**

Der Wein wird in einem neuen Fass aus Akazienholz vinifiziert.

Potentiell verführerische Nase, fleischiger, angenehmer, samtiger Gaumen, sehr schöne Balance, geschmackvoll und knackig, sehr ansprechender und vielversprechender Abgang mit Noten weissen Pfeffers und milder Würze. Unbedingt wieder verkosten.

### **Domaine Truchetet, *Hautes-Côtes de Nuits blanc La Montagne* 2019**

Die Rebstöcke wurden 1993 angepflanzt. Das Lieu-dit La Montagne befindet sich auf dem Plateau von Chaux. Delikate, tiefe, florale Nase, in der das kalkhaltige Terroir der Lage richtig zur Geltung kommt. Fleischiger, gespannter, geradliniger Gaumen, lebhaft und sehr frisch, stützende Säure, weisse Pfirsiche. Salziger Abgang. Dürfte sehr viel Spass bereiten.

### **Domaine Truchetet, *Côteaux Bourguignons Cuvée Hugo* 2019**

Vollständig entrappte Trauben. 2/3 Gamay, 1/3 Pinot Noir. Ausschliesslich Remontage.

Sehr angenehme, dennoch zurückhaltende Nase. Rote Beeren und etwas Animalisches. Vollmundiger, zarter Gaumen, geschmackvoll und Frucht in Hülle und Fülle. Ein Vergleich mit dem Jahrgang 2018 dürfte spannend sein.

### **Domaine Truchetet, Bourgogne 2019**

Die Rebstöcke befinden sich auf dem Lieu-dit Les Chaillots.

Zurückhaltende Nase, finessenreich. Frischer, üppiger, ausgewogener Gaumen, viel Frucht und Stoff. Gerbstoffe im Abgang.



Pauline Génot führte die Verkostung

### **Domaine Truchetet, Bourgogne Les Clusers 2019**

20-jährige Rebstöcke. Das Lieu-dit grenzt den Friedhof von Premeaux-Prissey an.

Zurückhaltend, reintonig, präzise, etwas Tiefe, rote Beeren, Waldbeeren und florale Komponenten. Mit der Zeit riecht es richtig nach Pinot und dieses Bouquet dürfte hedonistisch werden. Finessenreicher, vollmundiger, zarter Gaumen, Tannine mit Schmelz, viel Stoff, vielversprechender Abgang.

### **Domaine Truchetet, Bourgogne Vieilles Vignes Les Chaillots 2019**

Die Rebfläche erstreckt sich über 1.28 Hektar. Die Rebstöcke wurden 1955, 1962, 1965, 1972, 1973, 1978 und 1981 angepflanzt.

Intensive, konzentrierte, einladende Nase mit schwarzen Beeren sowie Leder, das gerade gegerbt worden ist. Eine Würze, die mit der Zeit immer besser wahrzunehmen sein wird, lässt sich erahnen. Konzentrierter, fleischiger Gaumen, vollmundig und charaktvoll, zarte Tannine, gute, stützende Säure, dunkle Beeren, kräftiger Abgang mit Gerbstoffen. Ein grosses Potential und ganz klar ein Wein, dessen Terroir nirgends ausserhalb von Nuits-Saint-Georges sein könnte. Wenn die gesamte Vinifizierung so weiterläuft, wird dieses Erzeugnis eine klare Einkaufsempfehlung verdienen.

### **Domaine Truchetet, Hautes-Côtes de Nuits rouge La Montagne 2019**

Die kalkhaltige Lage ist 350 m.ü.M. gelegen. Auslauben wurde bei diesen Rebstöcken durchgeführt.

Reduktiv, gepflegte, elegante, reintonige Nase mit einem mineralischen Ton. Die Frucht wird später zur Geltung kommen. Finessenreicher, ausgewogener, vollmundiger Gaumen mit filigranen Tanninen und einer knackigen, präsenten Säure.

### **Domaine Truchetet, Côtes de Nuits Villages 2019**

Die Lage befindet sich genau unterhalb des Steinbruchs der Firma Manzini.

Drückt sich heute deutlich mehr im Gaumen als in der Nase aus. Zarter, seidiger, vollmundiger Gaumen. Präzise Säure, dennoch sehr gut eingebunden. Das Holz wird noch Zeit in Anspruch nehmen. Der Abgang wirkt aktuell etwas trocknend. Warten wird bestimmt nötig sein.

### **Domaine Truchetet, Côtes de Nuits Villages Les Bonnemains 2019**

Die Parzelle, die sich auf einem Lieu-dit von Comblanchien befindet, ist 0.63 Hektar gross und die Rebstöcke wurden 1963 angepflanzt.

75% Entrappung. Zurückhaltende Nase, reintonig, ausgefeilt, delikate Frucht und florale Komponenten. Vollmundiger, zarter, eleganter, reintoniger, fleischiger Gaumen, köstliche rote Beeren, Kirschen. Mittellang anhaltender Abgang.



### **Domaine Truchetet, Nuits-Saint-Georges (Villages) Vieilles Vignes 2019**

100% entrappte Trauben. Breite, geschliffene, tiefsinnige und komplexe Nase mit vielen reintönigen roten Beeren und der klassischen Würze der Weine von Premeaux. Dürfte viel Charakter entwickeln, das Versprechen ist schon vorhanden. Vollmundiger, zarter Gaumen und doch zugleich charakteristischer NSG-Stil, dichte, konzentrierte und kräftige Tannine, die viel Zeit beanspruchen dürften. Sehr schön eingebundene, stützende Säure. Viele, präzise rote Früchte und ein etwas animalischer Touch prägen den Mund. Wir sind auf die Entwicklung dieses Erzeugnisses sehr gespannt.

### **Morgan Truchetet, Nuits-Saint-Georges (Villages) Les Topons 2019**

75% Entrappung. Ausdrucksvolle, kräftige, tiefgründige Nase mit delikaten roten Beeren und einem animalischen Touch. Das Aromenbild wird durch eine feine, subtile Würzigkeit abgerundet. Vollmundiger, zarter, konzentrierter Gaumen mit dichten, knackigen Tanninen, einer stützenden Säure, rote Beeren, etwas Pflaumen, floralen Komponenten. Langer Abgang. Ein potentieller Erfolg, der den 2018er übertreffen dürfte.

### **Morgan Truchetet, Nuits-Saint-Georges (Villages) Aux Saints-Juliens 2019**

Die bekannten Nachbarn der 5.04 Hektar grossen Lage Aux Saints-Juliens heissen La Charmotte und Aux Athées.

Aufreizende, sehr einladende, ausgewogene Nase mit roten Beeren, Kirschen, einem Hauch Kirschlikör. Könnte lasziv werden. Vollmundiger, zarter, ausgewogener Gaumen, spielt im Register der Subtilität, wirkt buchstäblich feinziseliert und wie Spitze aus Delft. Eleganter, anhaltender Abgang mit wiederum den gleichen Likörnoten.

### **Morgan Truchetet, Nuits-Saint-Georges (Villages) Les Bousselots 2019**

Tiefe Nase, elegant, delikat, eigentlich mehr ein Vosne als ein NSG. Wieder verkosten. Geschliffener, vollmundiger, finessenreicher Gaumen mit viel Stoff, feinen, dunklen Beeren und etwas Würze.

Zum Abschluss der Verkostung unterhielten wir uns, Pauline Génot und ich, über die Zeit. Wie viele Produzenten nehmen sich heute die Zeit nicht mehr, sauber zu arbeiten und ohne zu berücksichtigen, was die Lagen und was die Trauben aufgrund des Alters der Rebstöcke bereit zu liefern sind? Paul Claudel, ein bekannter Schriftsteller, Essayist, Dichter, Diplomat und nicht zuletzt Bruder von Camille Claudel, schrieb im Drama *Le partage de midi*: «Nicht die Zeit fehlt uns, sondern umgekehrt.» Die Truchetets glauben fest daran, einen guten Wein zu produzieren, braucht Zeit. Diese Zeit nehmen sie sich. Den Einfluss des Faktors Zeit merkt man in der Qualität ihrer Weine. Daher freut es uns, seit nun fünf Jahren diese Domaine zu verfolgen. Eine Domaine, die nun Erfolg in Deutschland hat und hoffentlich bald auch in der Schweiz viel Beifall finden sollte.

**Autor:** Jean François Guyard  
22. April 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. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er 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.