

le prochain 4L Trophy.

Maroc. Les modèles iconiques

break Chocolonou, en fin de carrière à la marque, et déjà célèbre dans

l'aventure se passe dans un pays à découvrir un nouveau pays. »

Gevrey

Corgoloin

Le domaine familial Truchetet en pleine expansion

Pour répondre aux besoins d'expansion du domaine familial, Julie Truchetet, Morgan Truchetet et Pauline Genot ont développé un nouveau local sur le hameau de Cussigny, dans la commune de Corgoloin.

C'est à Premeaux-Prissey, qu'ils représentent la 6^e génération : Julie et Morgan Truchetet (sœur et frère) et Pauline Genot, la compagne de Morgan, sont fiers de reprendre les rênes du domaine familial Truchetet depuis janvier 2019. En 2022, Pauline Genot a repris un vignoble familial à Saint-Romain et Auxey-Duresses, domaines qui viennent élargir la gamme.

Le domaine Truchetet, couvre une superficie de 7 hectares certifiés en viticulture biologique depuis 2023.

Ils proposent des vins rouges



Pauline Genot, Morgan et Julie Truchetet, dans leur nouvel espace à Cussigny. Photo M. P.

et blancs du domaine familial avec des appellations locales et régionales, mais aussi une activité de négoce avec Morgan Truchetet. En plus de celles héritées par Pauline Genot, envi-

ron 12 hectares de vignes sont exploités par le domaine.

Un nouveau lieu à Cussigny
Pour approfondir l'expansion du domaine, « il fallait avoir un

deuxième lieu, notamment pour continuer la vinification et la logistique sur les cépages blancs », explique Julie Truchetet. En 2022, l'opportunité d'un espace adéquat, une ancienne ferme avec un grand terrain, s'est trouvée dans le hameau de Cussigny (commune de Corgoloin).

Un week-end pour faire connaître leurs vins

Après deux ans de travaux, pour bâtir un espace neuf, c'est en août 2024 que le local prend forme et devient opérationnel. « Ce lieu dispose désormais d'une vingtaine de cuves en inox et huit en béton ; tout le process, stockage et la vinification pourra se faire ici. Mais attention, cela n'est aucunement un transfert de lieu, car le site de Premeaux-Prissey sera toujours exploité, mais notamment pour certains cépages

rouges, et toute la logistique aussi », poursuit Julie Truchetet, sans dévoiler le montant des aménagements.

Afin de célébrer ce nouveau lieu à Cussigny, un week-end a été organisé pour faire connaître leurs vins au plus grand nombre et partager leur passion et connaissances sur le milieu viticole. La diversité des appellations du domaine est une richesse à partager. Et ce fut le cas, car 200 personnes se sont déplacées samedi 16 et dimanche 17 novembre.

C'est avec une vraie solidarité familiale et un travail d'équipe que le domaine continue son développement. Les acteurs principaux ont à cœur de poursuivre la transformation du site « en créant des espaces pour l'événementiel, la communication, un bureau administratif et l'embellissement avec la rénovation des extérieurs », termine la professionnelle.

● **Mathilde Picavet (CLP)**

PREMEAUX-PRISSEY Viticulture

Une nouvelle génération à la tête du domaine Truchetet

Julie et Morgan Truchetet ont repris le domaine familial de cinq hectares au début de l'année 2019. En un an, ils ont entamé une conversion en bio et développer la commercialisation.

Jeudi matin, c'est avec le sourire que Julie Truchetet et son frère Morgan ont ouvert la porte du domaine familial, prêts à faire visiter leur lieu de travail.

Depuis un an, les deux vigneron, 32 ans pour la première et 35 ans pour le second, ont repris et développent le domaine de 5,30 hectares (lire par ailleurs). « Nous représentons la sixième génération. Lorsque notre père, Jean-Pierre, est parti à la retraite, nous avons repris le flambeau. D'une viticulture conventionnelle, nous sommes passés à une viticulture biologique », détaille Morgan Truchetet, qui s'est d'abord formé au lycée viticole de Beaune avant de se forger une expérience au sein de plusieurs domaines de la côte tels que celui de Chantal-Lescure, à Nuits-Saint-Georges ou le celui de Raphet à Morey-Saint-Denis.

Julie, elle, a d'abord obtenu un diplôme agricole avant de devenir aide-soignante puis de revenir travailler avec son père il y a onze ans. « Quand je suis arrivée, j'ai su que j'avais trouvé ma place, ma voie », confie-t-elle humblement.

Vers une certification bio

Complémentaires, Julie et Morgan travaillent essentiellement en duo, sauf pendant la période des vendanges. En plus d'avoir développé la commercialisation des vins à l'import et à l'export, ils ont aussi souhaité passer à un mode de culture biologique. « Nous avons d'ailleurs signé une convention bio ce mercredi 11 mars avec bureau Véritas afin que nos vins soient certifiés bio dès 2024 », relèvent-ils, en expliquant utiliser depuis plusieurs mois « des engrais verts dans [leurs] par-



Julie, 32 ans, et Morgan, 35 ans, Truchetet ont repris le domaine familial éponyme en janvier 2019. Ils représentent la sixième génération à la tête du domaine. Photo LBP/C. D.

celles pour reprendre les sols. On va même encore plus loin puisque dans nos nuits-saint-georges, les tracteurs ne circulent plus dans nos vignes. Tout est réalisé à la main comme le rognage et les travaux sont aussi effectués à cheval. Ces parcelles sont nos plus vieilles vignes, plantées en 1928 par notre arrière-grand-père, et aussi nos parcelles les plus prestigieuses. Nous souhaitons réaliser dessus du cossu main ».

Sur l'ensemble des parcelles, les deux vigneron utilisent également des produits sains à base de plantes (par exemple fougères, algues marines, etc.) dans le but de fortifier la vigne. « Nous avons déjà réalisé trois traitements sur l'ensemble du domaine en 2019 et nous irons dans le même sens en 2020. En parallèle, nous travaillons aussi avec les cycles de la lune ».

Des vendanges manuelles

Les vendanges sont réalisées manuellement avec un premier tri effectué dans la

Cinq hectares et du négoce

Julie et Morgan Truchetet exploitent 5,30 hectares de vignes répartis autour de la commune de Premaux-Prissey. « Le domaine propose trois appellations en blanc avec un bourgogne aligoté, un bourgogne pinot blanc et un haute-côte de Nuits. Au niveau des vins rouges, nous avons un bourgogne Les Clusers, un bourgogne vieilles vignes Les Chaillots, un haute-côte de Nuits rouge La Montagne, un côte de Nuits village ainsi qu'un nuits-saint-georges Vieilles vignes », détaille Morgan Truchetet. Les deux professionnels ont aussi développé une activité de négoce avec la marque « Morgan Truchetet ». Des raisins sur pied, provenant de Meursault (bourgogne chardonnay) mais aussi de Villers-la-Faye (haute-côte-de-nuits blanc) et de Premaux-Prissey (nuits-saint-georges rouge Les Topons), sont, par exemple, achetés tout comme, en 2019, des nuits-saint-georges 1^{er} cru Aux Boussettes.

Infos. www.domainetruchetet.fr

vigne avant un deuxième à l'aide d'une table de tri vibrante. « La vendange est ensuite éralée puis mise en cuve. Après quelques jours en cuve, la fermentation alcoolique a lieu et nous passons décuva-ge puis au pressurage ».

Techniquement, les deux professionnels

s'adaptent au cas pas cas, cuve par cuve en réalisant très peu de pigeages et quelques remontages. L'élevage se réalise ensuite en fût (dont 25 % sont des fûts anciens) pendant environ douze mois avant une mise en bouteille réalisée par le domaine.

Charlotte DELEY

(((ALERTE INFO)))

Vous êtes témoin d'un événement,
vous avez une info ?

0800 202 648 Service & appel
gratuits

filrouge21@lebienpublic.fr

Cellule TB EVO4
Existe en 3, 6 et 7 rangs

HOMOLOGATION ZNT

- FLEXIBILITÉ** : Souplesse pour augmenter ou diminuer le nombre de descentes
- HOMOGÉNÉITÉ** : Des vitesses d'un entre les descentes
- PUISSANCE** : Compatible avec les tracteurs de 60 chevaux
- ENCOMBREMENT RÉDUIT** : Réduction du poids à l'heure
- DÉCIBELS** : Réduction de la nuisance sonore liée au cultivateur
- LIMITATION DE LA DÉRIVE** : Absorption de la vitesse d'au

FAUPIN
4 AGENCES
À VOTRE SERVICE
www.faupin.com