CÔTEAUX BOURGUIGNONS CUVÉE HUGO 2022

Domaine Truchetet, Burgund

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Erdbeere
Himbeere
Rote Kirsche
Rauch
Kieselstein
Nasse Erde
Gewürznelke

ANLASS

perfektes Geschenk

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universal- oder bauchiges Rotweinglas

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Gamay (66%)
Pinot Noir / Spätburgunder (33%)

WEINBEREITUNG

Der Côteaux Bourguignons Cuvée Hugo 2022 von der Domaine Truchetet ist ein eleganter Rotwein, der die harmonische Verbindung von Gamay und Pinot Noir widerspiegelt. Die Appellation Côteaux Bourguignons wurde 2011 ins Leben gerufen, um Weine zu repräsentieren, die aus verschiedenen Terroirs des Burgunds stammen. Sie erlaubt die Kombination mehrerer Rebsorten und bietet Winzern die Freiheit, innovative und zugleich terroirbetonte Weine zu erzeugen.

Die Reben für diesen Wein gedeihen auf tiefgründigen Tonböden in den Lagen "La Fourche" für den Pinot Noir (gepflanzt 1977) und "Croix de Cheland" für den Gamay (gepflanzt 1960). Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig selektiert. Nach vollständiger Entrappung erfolgt eine mehrtägige Kaltmazeration ohne "Pigeage", also das Unterstoßen des Tresterhuts, sondern lediglich mit gelegentlichem Überpumpen des Mosts, was für eine feinere Struktur sorgt. Die Gärung findet temperaturkontrolliert statt, gefolgt von einer 8- bis 10-monatigen Reifung in Eichenfässern. Vor der Abfüllung wird der Wein in Edelstahltanks assembliert.

Im Glas präsentiert sich die "Cuvée Hugo" in einem leuchtenden Rubinrot. Das Bouquet wird von intensiven Aromen roter Früchte dominiert. Am Gaumen zeigt sich der Wein mittelkräftig und verführerisch, getragen von weichen Tanninen. Dieser fruchtbetonte und zugängliche Rotwein eignet sich hervorragend als Begleiter zur Brotzeit, passt aber auch zu rotem Fleisch, gebratenem oder gegrilltem Geflügel sowie zu milden Käsesorten.

MORGAN TRUCHETET

2019 haben die Geschwister Julie und Morgan Truchetet die Geschicke in der Domaine Truchetet in Prémeaux-Prissey übernommen. Sie sind die 6. Generation im Familienweingut und haben damit ihren Vater Jean-Pierre abgelöst. Wobei dieser immer noch gerne beratend und bei Bedarf auch tatkräftig zur Seite steht. Prémeaux-Prissey ist ein Weiler vom bekannten burgundischen Ort Nuits-Saint-Georges an der Côte de Nuits. Von hier gibt es sehr viele namhafte und entsprechend auch teure Weine. Mittendrin das Geschwisterduo, das sich peu à peu mit seinen Weinen und dem Qualitätsbestreben dahinter einen Namen macht.
Morgan hat in Beaune Weinbau und Önologie studiert und danach bei der Domaine Lescure gearbeitet. Von 2012 bis 2018 war er dort für den Weinberg verantwortlich. Julie hingegen hatte bereits über 10 Jahre mit ihrem Vater auf dem Familienweingut gearbeitet, bis sie 2019 zusammen mit ihrem Bruder in das gemeinsame Abenteuer gestartet sind. Zusätzliche Unterstützung ist Morgans Partnerin Pauline Genot. Sie hat zudem 2022 noch Weinberge von ihrer Familie übernommen, die nun das gemeinsame Sortiment erweitern.
Wichtigster Aspekt war gleich zu Beginn die Umstellung auf ökologischen Weinbau. 2020 sind sie mit der Biozertifizierung gestartet, 2023 war sie abgeschlossen. Der Fokus liegt dabei ganz klar auf den Böden und deren Lebendigkeit, die sich später in den Weinen widerspiegeln soll.

Warum wir die Weine von der Domaine Truchetet im Programm haben

Ein junges Trio, das aktuell noch unter dem Radar läuft und trotzdem bereits großartige Weine mit Leidenschaft und Authentizität herstellt. Das ist genau das, was unser Weinherz höher schlagen lässt. Dabei bringt jeder der drei eigene Aspekte mit ein und so sind die Weine sowohl von den Lagen, als auch von ihrem Ausdruck und Charakter sehr unterschiedlich. Opulent und trotzdem elegant. Dazu ein Preispunkt, der es fürs Burgund zusätzlich interessant macht!

Die Weine

Das Sortiment der Domaine Truchetet teilt sich in drei Bereiche auf. Das sind zum einen die klassischen Weine aus den eigenen Weinbergen der Domaine. Neben Chardonnay gibt es auch noch Aligoté und Pinot Blanc. Rot bedeutet Pinot Noir und Gamay. Die Cuvée Hugo ist eine spannende Kombination der beiden Rebsorten. Zudem gibt es hier auch einen Nuits-Saint-Georges Village Wein aus alten Pinot Noir Reben. Die Côte de Nuits Lagenweine mit den Appellationen Morey-Saint-Denis und Chabolle Musigny sind Negoce-Weine, werden also aus zugekauften Trauben hergestellt. Die Reben werden dafür das ganze Jahr überwacht, der Termin für die Ernte wird selbst festgelegt und sie erfolgt von Hand. Danach wird im eigenen Weingut vinifiziert und gereift. Das Ergebnis läuft dann als eigene Linie unter dem Namen „Morgan Truchetet".
Seit 2022 gibt es dann zudem noch die „Vignoble de Pauline" Weine. Die Weinberge in Saint Romain und Auxey Duresses an der Côte de Beaune hat Pauline, Morgans Partnerin, von ihrer Familie übernommen. Sie werden ebenfalls ökologisch bewirtschaftet und in der Domaine Truchetet hergestellt.

Weinberg & Keller

Ein junges Trio, das sich wunderbar ergänzt! Übers Jahr sind alle immer wieder gemeinsam im Weinberg tätig. Julie und Morgan kümmern sich außerdem um den Keller, während Pauline für Administration und Verkauf zuständig ist. Auch in der Philosophie sind die drei sich einig. Bereits von Anfang an, haben sie sich für den ökologischen Weinbau entschieden und arbeiten entsprechend, 2023 erfolgte dann die Bio-Zertifizierung. Ziel sind dabei vor allem lebendigere Böden. Um diese zu erreichen, wird viel getan (oder eben auch nicht). Es wird wenig gepflügt, um das mikrobielle Leben im Boden nicht zu zerstören. Stattdessen werden die Rebzeilen mit flach wurzelnden Bodendeckern begrünt, die für eine bessere Belüftung sorgen. Hauseigene Dünger kommen in Form von Aufgüssen und Extraktionen aus Löwenzahn, Brennnessel, Schachtelhalm & Co. zum Einsatz. So kann Energie an den Boden zurückgegeben werden und es wird weniger Schwefel und Kupfer benötigt. Es wird viel von Hand gearbeitet, wodurch der Boden zusätzlich weniger verdichtet wird.
Im Winter erfolgt der Rebschnitt in einer Kombination aus Guyot- und Cordon de Royat-Schnitt. Das teilweise Entknospen hilft bei der Ernteregulation. Sie haben sich des Weiteren für höhere Spaliere von 1,60 m entschieden. Die größere Laubwand sorgt für eine bessere Photosynthese und bietet gleichzeitig mehr Schatten, der im Zuge des Klimawandels wichtig ist. Ein leichtes Entlauben und Zurückschneiden unterstützt die notwendige Belüftung.

Die Weinlese erfolgt von Hand in kleinen Kisten, um die Trauben so schonend wie möglich in den Keller zu bekommen. Dabei werden sie von einem Team mit 20 Pflückern unterstützt, so dass sie meist in einer Woche erfolgen kann. Die Weißweine werden in einer pneumatischen Presse vollständig gepresst. Nach der Klärung durchlaufen sie sowohl die alkoholische als auch die malolaktische Gärung in Fässern. Es wird auf Battonage verzichtet, die Bewegung erfolgt per Schwerkraft. Es kommen 20% neue Fässer zum Einsatz, die Reife dauert 10 bis 12 Monate, bevor dann abgezogen, assembliert und abgefüllt wird. Bei den Rotweinen ist es ähnlich. Je nach Jahr und Appellation wird entweder komplett entrappt oder ganz (mit Stiel) geerntet. Nach einigen Tagen Kaltmazeration in verschiedenen Fässern (Edelstahl, Emaille und Beton) erfolgt die alkoholische Gärung. Dafür werden einheimischer Hefen verwendet. Schonendes Tauchen und Umpumpen wird je nach Notwendigkeit eingesetzt. Anschließend folgen Abstich und Pressen, sowie der biologische Säureabbau in Fässern, gefolgt von 12 Monaten Reife. Auch hier werden 20% neue Fässer verwendet.