



CLUB EPICURE PARIS

Fondé en 1993

Jacky Truchot Soirée du 10 juin 2006

23 membres présents.

Soirée spéciale pour honorer Jacky et Liliane Truchot qui viennent de céder leurs vignes pour cause de départ en retraite. Malgré la défection de certains piliers du CEP, l'ambiance était très conviviale, chargée d'amitiés et d'une pointe de nostalgie.

Outre le classique magnum, il a été offert un livret relié cuir, pleine peau, où l'historique de l'histoire de Jacky et Liliane Truchot à travers leur relation avec le CEP est relatée. Pour ceux qui ne les connaissent pas, le CEP vous offre un digest de cette story.

Rencontre en 1978 avec la famille (M. Mauffré était encore en vie) autour d'un millésime hors norme, le 1976, après s'être fait éconduire par un concurrent grincheux. A cette époque, le Bourgogne était jugé excellent pour la santé puisqu'il donnait bonne mine, la bedaine était signe de prospérité et l'alcootest n'avait pas été inventé. Les dégustations étaient enjouées et même plutôt débridées, sous l'œil goguenard de la gente canine qui gardait le véhicule de transport des vins Bourgain. Le premier achat a été le millésime 1978 : on ne pouvait pas mieux débiter.

Depuis, la famille Truchot nous a fait connaître moult choses :

- Les Gevrey Chambertin pétillants 1964 du temps où le contournement des réglementations était toléré à partir du moment où le résultat était à la hauteur.
- Les mises en bouteille qui consistent à comparer les mérites respectifs des différents fûts afin d'effectuer les meilleurs assemblages. Comme tout travail sérieux mérite récompense, la fin de journée était consacrée à des dégustations comparatives, horizontalo-verticales de différents crus.
- Les dégustations verticales où il fallait reconnaître des millésimes improbables et tellement typés.

Clairement, Jacky peut être considéré comme un de nos maîtres à goûter. Non pas un de ces doctes professeurs qui vous assènent des vérités incompréhensibles qui vous ramènent au

niveau de la limace, distinguant le bourgeon de cassis de la fleur de pêche ; Un ami qui vous fait partager ses difficultés et vous fait apprécier les vins dans toute leur diversité. La fin de sa carrière professionnelle sera couronnée par la vente des 2005, millésime grandiose, à ne pas rater !

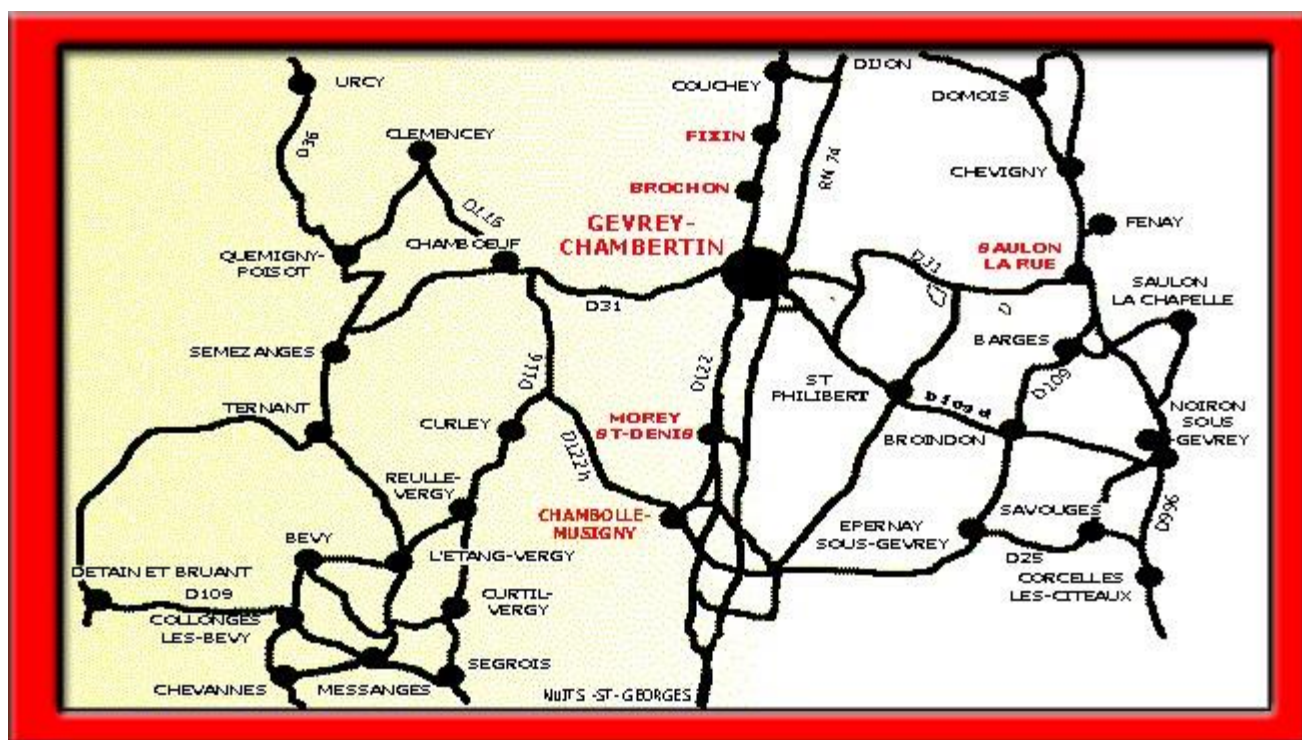
Un mot pour notre chère Liliane Truchot qui nous a accompagnés pendant cette longue période. Toujours le sourire, plein de délicatesse pour parler des choses simples de la vie (les plus importantes) et un vrai sens de l'organisation qui fait qu'aucune visite n'a été ratée, qu'aucune commande n'a été erronée et que le vin a toujours été réparti de façon équitable

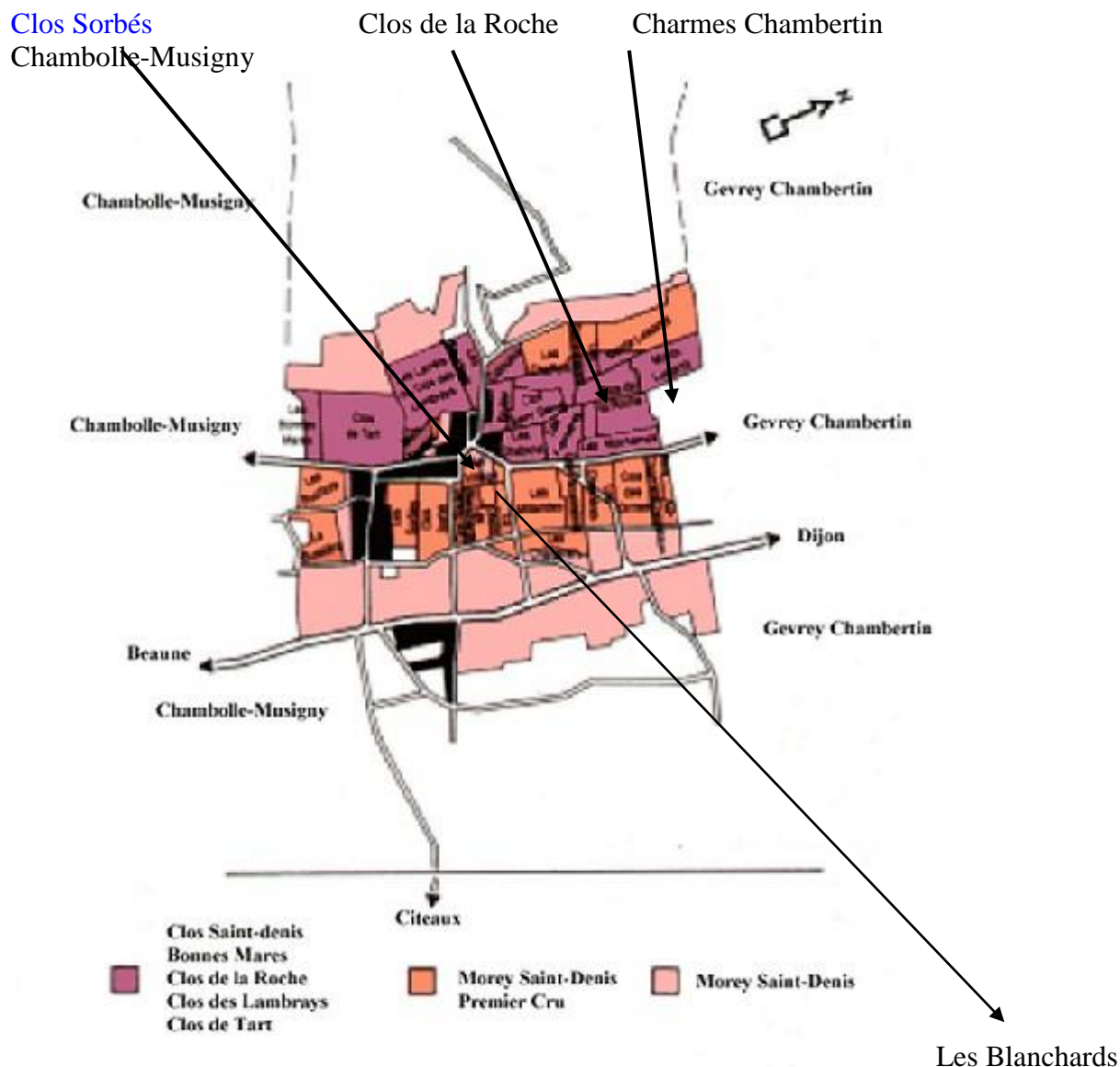


Liliane et Jacky TRUCHOT, le Président au micro

GEOGRAPHIE

Les curieux pourront accéder à plus d'informations en cliquant sur le nom de l'appellation.





MOREY SAINT DENIS

Les crus en relation avec les routes

Morey saint Denis est situé entre Gevrey Chambertin et Clos Vougeot dans la Côte de Nuits. Ce village possède 5 grands crus situés au sud des grands crus de Gevrey Chambertin, sur la même veine géologique et la même exposition.

Typiquement, les vins de Morey saint Denis sont plus fins que ceux de Gevrey et plus structurés que ceux de Chambolle Musigny. Ces derniers vins sont réputés être les plus fins de la côte de Nuits. Les Morey sont donc a priori un bon compromis entre finesse et structure. Ceci est bien sur la théorie car, en pratique, les différences entre vigneron sont majeures et la quête du grand vin ne doit pas laisser de part au hasard.

Jacky Truchot est d'une famille bourguignonne qui s'est illustrée dans la moutarde (photo ci dessous) dont l'activité s'est arrêtée il y a 20 ans.



La classification entre premier et grand cru a été effectuée par M. Laval sur des critères géologiques. Elle reste toujours d'actualité et représente bien les différences de terroir entre les villages et à l'intérieur des villages entre les grands crus, les premiers crus et les appellations village.

Depuis quelques décennies, la culture de la vigne a fait de gros progrès. Heureusement, car les problèmes s'accumulent :

- Erosion par les orages ayant tendance à raviner les vignes, combattue par l'enherbement
- Saturation des vignes en cuivre. Les peaux sont plus fines, ce qui rend plus fragile le raisin et plus sensible aux changements de climat : pourriture, oïdium comme en 2004 où certains parcelles ont été ravagées à 100%.

Le rendement moyen du vignoble de Jacky est de l'ordre de 35 hecto/hectare. Les vignes sont particulièrement vieilles dans les Charmes (1920) avec néanmoins un changement régulier des pieds pour maintenir la production à un bon niveau. Habituellement, les vignes sont remplacées au bout de 45 ans et durent ainsi la longévité d'un vigneron.

Les grands crus sont vieillis en fûts neufs jusqu'en mars puis transvaser dans de vieux fûts.

Quelques petits conseils sur les millésimes pour ceux qui ont des Côtes de Nuits en cave :

82 très bien avec des goûts de caramel très typique de ce millésime
92 vieilli très bien malgré une réputation initiale médiocre
93 : Très puissant, encore à garder
94 pas si mal mais à boire de suite
95 un peu décevant alors que la réputation initiale était plutôt flatteuse.
96 superbe avec beaucoup d'équilibre et une belle structure.
97 moyen
2000 : « Tout en dentelle » dixit Jacky

En 2006, le printemps plutôt frais et pluvieux a engendré de grosses difficultés de culture. Ceux qui n'ont pas retroussé leurs manches en mai et juin le regretteront à la floraison.

LA DEGUSTATION

Chambolle Musigny 2003 1^{er} cru

Le rendement a été correct car J Truchot a vendangé tard par rapport au ban de vendange. Nez violette, typique de l'appellation Chambolle. Tout sur le fruit avec des arômes de fruits très murs et un vin très dense. Final sur le fruit. Les Chambolle sont habituellement plus fins. Le manque d'acidité de ce millésime a justifié l'autorisation d'ajouter de l'acide tartrique.

Charmes Chambertin 2002

Fruits rouges au nez et en bouche. Belle intensité avec un final tannique sans agressivité. Devrait évoluer vers l'élégance. Sur un délicieux feuilleté d'escargots. Très belle alliance

Morey St Denis clos Sorbés 2003

Très atypique avec une dominante de fruits très murs, à la limite confit. On se croirait dans le sud ! Vendanges le 28/08 alors que l'autorisation avait été donnée le 19/08. Pas d'acidité. Ce vin n'a pas été élevé dans le bois pour préserver son fruit et du fait de son manque d'acidité. Sur un très bon coq au vin. Nous n'avions pas prévu que ce serait canicule ...

Charmes Chambertin 2001

Vin très classique. La production de cette année a été limitée. Nez présent, encore sur le fruit. La bouche est bien équilibrée quoique assez effacé. Vin plutôt fin présentant une belle acidité en fin de bouche. Gagnera à être regoûté dans 3 ans. Je parie que ce vin sera très équilibré et ravira les amateurs de Bourgogne.

Notes de dégustation prises en 1995, 2003 et 2006.

DOMAINE TRUCHOT				
Crus dégustés		appréciations		
		1995	2003	2006
Chambolle	1993	++		
Chambolle 1er cru	1993	+++		
Morey 1er cru les Sorbés	1993	++++	++++	Remarquable avec une belle densité et une réelle finesse
Clos la roche	1993	++++	+++++	Une merveille d'équilibre avec du fruit, de la fraîcheur et une belle longueur. Ceux qui ont attendu ont eu raison !
Charmes chambertin	1993	++++	+++++	Commence à se révéler pour ce millésime initialement très austère
Charmes chambertin	1992	+++	++	Ce vin se révèle actuellement. Attendre encore un peu pour une probable belle surprise
Charmes chambertin	1988	+++++	+++++	Année exceptionnelle comme les 89. Beaucoup de matières et du sous bois
Charmes chambertin	1976	++++		Toujours étonnant avec ses notes chocolatées. Ne semble pas atteint par la limite d'âge
Morey 1er cru les sorbés	1995	+++	++	Vin à carafes car présence de CO2. Globalement assez léger
	1996	+++++	++++	Vin plein de matière avec une belle expression aromatique. Reste encore fruité et final soyeux
	1998	++	++	Nez effacé mais ce vin est puissant avec une finesse préservée. Attendre encore
	1999	+++++	+++++	Très beau millésime, superbe à boire actuellement. Notes de cassis qui perdurent en fin de bouche. Pourra vieillir encore
	2000	++++	+++	Vin complet avec du fruit et des tannins fondus. Délicieux dès maintenant mais semble évoluer assez vite