

VINS ET ART DE VIVRE
BOURGOGNE
N°130 6,90 € AUJOURD'HUI

SPÉCIAL
2015
LE MILLÉSIME
QUI FAIT DU BIEN !

- CHABLIS
- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- CÔTE CHALONNAISE
- MÂCONNAIS

1 500 VINS SÉLECTIONNÉS POUR VOTRE CAVE



RENCONTRE

M. PASQUIER
(Collectif contre les pesticides)
J. CHEVALIER
(Union des Mâçons)

Le dialogue est possible !



GASTRONOMIE

La tomate revisitée

NUNZIO IACONO

Chef à L'Agastache
Volnay - 21



JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19

Corton-charlemagne grand cru - 15,5

Nez discret, fin et net ; bouche riche, complexe, le potentiel est évident pour faire un beau vin.

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19

Savigny-les-beaune village blanc

Les Pimentiers (21 €) - 15,5

Nez classique, pur et élégant. Belle bouche de caractère, avec un boisé de qualité et une finale saline.

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19

Meursault village blanc Les Pierres (35 €) - 14,5

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19

Saint-aubin premier cru blanc Murgers des Dents de Chien (29,50 €) - 15

Puligny-montrachet premier cru blanc Clos des Caillerets (60 €) - 14,5

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19

Rully blanc Montmorin (15,50 €) - 16

Nez expressif, frais, de fleurs blanches, sur un fond boisé élégant. Le vin est riche, long en bouche, tonique, avec une belle finale iodée-minérale. 24 600 bouteilles ont été produites.

Jean-Michel CHARTRON

L'ESPRIT DU MONTRACHET

*Chez les Chartron, les Jean se succèdent
et marquent les esprits de Puligny.
Jean-Michel ne fait pas exception qui porte
la maison haut et loin, aidé dans sa tâche
par sa sœur Anne-Laure.*

PAR DENIS HERVIER - PHOTOS JON WYAND



Montrachet : voilà un nom en majesté qui revêt tout son sens si on le prononce à la bourguignonne. Sous ses faux "r" vigneronnes, la prosodie doit afficher son intonation autour des trois syllabes Mon-rachet et non selon sa forme française écrite Mon-tra-chet. On ne sonne pas le "t", qu'on évacue dans le bas du coteau pour se l'infuser de l'autre côté du Morvan. Si on peut accrocher ce toponyme au nom du village, on soigne alors son image tout en se projetant vers un avenir radieux. Tout cela, Jean-Édouard Dupard, maire de Puligny, l'a parfaitement intégré. En 1873, il fait prendre par son conseil municipal une délibération cruciale : la commune pourra dorénavant accoler le nom de Montrachet, son grand cru le plus réputé, à celui de Puligny. Cet homme ingénieux avait fondé le domaine sur cette commune de Côte-d'Or en 1859. Originaire d'Aigurande, ce Berrichon avisé menait parallèlement une vie de négociant très active aux entrepôts les plus importants de France,

ceux de Bercy près de Paris. Il y rencontre Jean Chartron, un jeune comptable issu comme lui de la France du Centre, le présente à sa fille Jeanne-Eugénie qui tombe sous le charme. Les jeunes gens se marient et ont beaucoup d'arpents... car les contes s'écrivent désormais sur Puligny !

Et l'histoire se prolonge avec la génération suivante. Jean-Edmond met la propriété sur le devant de la côte des Blancs en achetant le domaine Auguste Billerey : celui-ci comprend le clos de la Pucelle, le clos du Cailleret et une parcelle en Chevalier-Montrachet. Les "Jean" qui suivent font l'acquisition des célèbres Folatières, hameau de Blagny sur Puligny, de parcelles de Cailleret sur Chassagne, des premiers crus de Saint-Aubin et un zeste de Savigny. Néanmoins chez les Chartron, pour ne pas rester à quai, on devient "Jean du voyage" et ainsi Jean-René monte-t-il un négoce à Sarrebruck dans les années 1950. Comme son père tombe malade en 1977, il effectue chaque semaine des allers-retours entre Puligny et l'Allemagne : ses enfants

Jean Chartron

JEAN-MICHEL CHARTRON



« ON EST SUR UNE PROTECTION ENVIRONNEMENTALE AVEC L'ABSENCE D'HERBICIDES ET DE PESTICIDES MAIS SANS CERTIFICATION. »

en profitent durant les vacances scolaires, jouant à saute-frontière pour revenir en Bourgogne : "Il y avait deux voyages par semaine, le mardi avec Roméo et le jeudi avec Juliette, c'est ainsi que nous nommions de façon affective le duo de camions Berliet. Vous pensez : j'étais gamin et avec ma sœur, cela nous amusait beaucoup, c'était toute une expédition", rappelle en souriant Jean-Michel Chartron. Lorsque cette mémoire s'entrouvre, tous les fantômes qui y dormaient prennent forme : "À peine arrivé, j'embrassais grand-père qui me sortait le baptême gravé de mon baptême et nous faisons un grand tour de cave. C'est ainsi que j'ai commencé à déguster vers l'âge de 6 ans, tout en donnant un coup de main à la vigne." L'âge adulte jette Jean-Michel sur la route des études de commerce et en 1990 il sort diplômé de l'ISG, devenant, le temps de quelques millésimes, consultant en "management et organisation" jusqu'à ce que la petite musique de la nostalgie paternelle le ramène à ses racines. "Lorsque mon grand-père décède en 1983, mon père vend son négoce allemand pour revenir sur Puligny. Il s'associe alors à la

Jamille Trébuchet, qui cherche un partenaire pour des approvisionnements en raisin ou en moût – il s'agit alors d'exporter. Lorsque je reprends la grance en 2004, cette activité est vendue, et aujourd'hui il n'existe plus que le domaine Jean Chartron."

Homme de tous les défis, quand il s'agit de remettre de l'ordre Jean-Michel imprime sa marque économique dès le début : "J'ai rééquilibré progressivement les

ventes en France. Première chose : dynamiser les dégustations au niveau du caveau familial à Puligny avec une structure d'accueil digne de ce nom et une ouverture à la belle saison du jeudi au dimanche soir. Ainsi, aujourd'hui, le chiffre d'affaires effectué sur place représente tout de même 15 %. Nous nous sommes également tournés vers les restaurants étoilés et tout le marché hexagonal. Les exportations ont été ramenées de 90 à 50 %."

Jean-Michel a donné un nouveau souffle et se montre ravi du retour de sa sœur aînée, qui dirige désormais la partie culturelle. Leur complicité est totale, ils se coupent la parole, s'amuse, s'interrompent en riant sous les voûtes fraîches du caveau. Anne-Laure Chartron-Malassagne paraît plus déterminée que jamais, résumant dans son sourire toute la félicité des lieux : "Maintenant que mes enfants sont grands, je peux pleinement aider mon frère ; à Puligny je suis toujours venue pour les vendanges gérer le tri avec l'équipe en vigne. Certes il m'a fallu un temps d'observation et de réadaptation, mais je sais où je veux aller. Il s'agit d'abord





« LE CLOS DU CAILLERET, AVEC SES NOTES DE FLEUR DE VIGNE ET D'IODE, REFLÈTE CE TERROIR QUI TUTOIE LA LÉGENDE COMME LE CLOS DE LA PUCELLE. »

de produire les meilleurs raisins possible ; on est sur une protection environnementale avec l'absence d'herbicides et de pesticides, identique au cahier des charges bio, mais sans certification. On doit désormais travailler les sols avec encore plus d'application et faire les labours à des périodes plus définies. En 2015, la récolte sera du 100 % bio grâce à une équipe qui n'a pas ménagé sa peine en jonglant avec toutes les contraintes de cet été chaud et sec." Mettant des mots dans son blanc, elle se tourne vers son benjamin : "J'aime les vins plutôt jeunes, avec de la minéralité et du fruit derrière ; l'un de mes préférés sur la propriété c'est le saint-aubin Les Murgers des Dents de Chien, un premier cru qui n'est pas loin de la colline céleste."

À la délicate question sur l'évolution oxydative des grands blancs de Bourgogne, l'œil noir de Jean-Michel frise. Il avoue avoir eu, comme tous ses voisins, des soucis à la fin des années 1990 liés principalement à la qualité du liège des bouchons : "Les bouchonniers ont endigué le problème avec un meilleur approvisionnement. Nous utilisons maintenant un bouchon qui fait 49 millimètres de longueur et

25 de diamètre : sur ce dernier point nous avons gagné un millimètre, ce qui permet de gommer la variabilité de la densité des lièges. Je fais maintenant des élevages plus longs et je dose un peu plus en soufre car les grands crus du domaine doivent absolument traverser le temps."

Cet été, les Chartron ont célébré la reconnaissance des climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco.



Jean-Michel jubile tout en précisant : "C'est bien que le dossier ait traîné quelques années car au début il ne faisait pas l'unanimité, puis progressivement les réfractaires se sont rangés derrière la bannière de la Côte-d'Or. L'absence d'enjeu personnel a permis au collectif de s'imposer pleinement."

Ne boudant pas notre plaisir, nous passons tout de suite à la pratique. Pousant la porte sur les vignes, Jean-Michel ouvre la marche en direction du coteau mythique, le cultissime Montrachet. En traversant le village, devant la mairie les plaisanteries fusent car chez les Chartron on est maire de père en fils et, sur cinq générations, trois ont été consacrées par leurs pairs. À voir comme on salue Jean-Michel qui en est à son troisième mandat de conseiller municipal, on se dit qu'il pourrait terminer sénateur... Pressant le pas, il prend son train de sécateur : "Je refuse d'être maire, je suis déjà président du syndicat de Puligny et des grands crus sur cette appellation et sur Chassagne. La Côte-d'Or est en pleine euphorie, j'espère que la forte inflation du foncier ne va pas nous faire perdre notre âme. Il



« JE VEUX TRANSMETTRE À MES ENFANTS CE QUE J'AI REÇU
ET CELA DEVIENT DE PLUS EN PLUS COMPLIQUÉ. »

Il faut rester paysan dans le sens noble du terme. La SAFER joue bien son rôle pour éviter les excès, mais quand ce sont des parts de société qui sont vendues comme sur certaines transactions, cet organisme modérateur ne peut rien et les prix de l'hectare s'envolent. Je veux transmettre à mes enfants ce que j'ai reçu et, si nous sommes assis sur un tas d'or, nous n'avons pas de liquidités. Arrivé devant les murets du clos du Cailleret, Jean-Michel reprend son souffle et renchérit : "Regardez : ce premier cru, nous l'avions en monopole, mais nous avons été obligés d'en vendre quelques hectares pour des problèmes de succession mal préparés. Cela devient de plus en plus compliqué."

En contrebas, regardant le soleil levant, le clos de la Pucelle est resté monopole de la famille comme le clos des Chevaliers que l'on escalade gaillardement pour la pause casse-croûte. Là, sur le ton de la confiance, Jean-Michel Chartron avoue appartenir au CSSMTV (Comité de soutien et de sélection de la meilleure tête de veau) : "Tout prétexte est bon pour se réunir dans un restaurant ! La tête de veau doit être présentée en une pièce

avant d'être débitée. Il y a quatre réunions entre novembre et avril, de préférence le vendredi midi. Chacun apporte ses bouteilles pour cette Paulée intergénérationnelle." On y parle abondance, truculence et gourmandise plus que restriction, crise et interdiction. Ce brun ténébreux aux grands yeux rieurs affiche la quarantaine "chardonnaysque" et il sort alors d'une énorme glacière tous ses 2013.



Les bouchons sautent prestement : le saint-aubin Les Murgers des Dents de Chien se révèle d'une netteté parfaite dans sa définition aromatique déclinant la noisette nuancée d'une touche saline. Le Clos du Cailleret est un puligny d'une grande pureté avec ses merveilleuses notes de fleur de vigne et d'iode dignes de ce terroir qui tutoie la légende comme le Clos de la Pucelle, premier cru de grande vertu. Les langues claquent, les propos se colorent et lorsque Jean-Michel en situation brandit le Clos des Chevaliers, le nom glisse de la bouche à l'oreille, affirmant sa présence dans la quiétude et la délicatesse. Délicieusement fuselé, le vin séduit par sa pureté de style avec une race qui indique bien sa noble origine. Enfin, le bâtard-montrachet possède esprit et densité, il rentre en vous et fait ensuite irrémédiablement partie de votre mémoire. Ces vins étirent ce temps exquis des matins douillets de partage, ils récitent en bouche tout le dictionnaire des grands blancs de Bourgogne. —

(lire à savoir, page 225)

— Jean Chartron —



Jean-Michel
Chartron et sa
fille Candice
en pleines
vendanges.