

# M

Illésime hors norme .... 2018

Jean Chartron

A  
21190 PULIGNY-MONTRACHET  
France

Tél. + 33.(0)3.80.21.99.19

Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

2018 Un Millésime hors norme...

Après avoir fait ses réserves pendant l'hiver, grâce à une météo particulièrement pluvieuse, le cycle végétatif prend d'abord un peu de retard. Lorsque le soleil pointe le bout de son nez en avril, la vigne saute sur l'occasion et le débourrement se produit très rapidement. La météo clémente permet alors à la vigne de rattraper son retard et, même, de prendre de l'avance. Les gelées de fin Avril nous font passer quelques nuits blanches mais heureusement les dégâts sont limités. Le soleil joue à cache cache avec les pluies printanières jusqu'à mi-juin.

La floraison et la nouaison se déroulent dans des conditions idéales.

L'été est synonyme de chaleur et de sécheresse. On rentre dans une période de canicule. Quelques orages de grêle début juillet sont sans grande conséquence. La vigne continue de se développer à un rythme soutenu jusqu'à la mi-août. Grâce aux réserves d'eau et quelques pluies d'orage la vigne ne souffrira pas de stress hydrique.

Nos jolies vignes terminent leur maturation en beauté, dans une ambiance stable et sereine.

Les premiers coups de sécateur sont lancés le 28 Août. La vendange est extraordinairement saine. Grâce à une météo parfaite, chaque parcelle est récoltée rapidement et à son apogée afin d'en garder toute la fraîcheur.

Belles acidités, richesse en sucres, concentrations et complexité des arômes bref ... juste superbe.

Les vinifications en blanc se déroulent sans problème. Les fermentations alcooliques démarrent sans aucun problème suivi de près par les fermentations Malo lactiques. Certains vins ont d'ailleurs déjà terminé et commencent gentiment leur élevage.

On peut déjà avancer une complexité aromatique des vins blancs incroyable. Ce sont des vins explosifs au nez, dont la diversité des arômes reflète incroyablement bien celle de chaque terroir. Les vins conservent une certaine fraîcheur et de la minéralité. La bouche est ronde et généreuse, équilibrée par une belle tension.

Les vins rouges quant à eux se démarquent par leur couleur intense, qui ne finit pas de séduire ! Les vins sont déjà très structurés et puissants, avec des tanins enrobés. Ils gardent une belle concentration en fruit. L'équilibre des vins est parfait. Ils sont exceptionnels à plus d'un titre et se dégustent déjà très bien dans leur jeunesse.

C'est un millésime tout en gourmandise avec des maturités accomplies.

**V**intage 2018 ... just fabulous

**The 2018 vintage was met with a unanimous show of satisfaction from the north to the south of Bourgogne. The exceptional weather, especially during the harvest period, resulted in grapes with perfect health, allowing picking to extend over almost a whole month. Initial tastings ahead of the Hospices de Beaune Wine Auction have given an early idea that 2018 will be a truly great year.**

**Jean Chartron**

A  
21190 PULIGNY-MONTRACHET  
France

Tél. + 33.(0)3.80.21.99.19

Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

The vines had built up some reserves over winter and spring thanks to some very rainy weather, and the growth cycle began on the late side. Rain stopped definitively middle June.

When the sun started to show in April, the vines sprang into life, with budburst taking place very rapidly. The mild weather then allowed the plants to make up for lost time, even getting ahead of the average. Frosts in April sent a shudder across the whole region, but damage remained very limited. Flowering and fruit setting took place without hindrance.

Summer saw constant heat and drought, apart from a few hail storms in early July that were of no great consequence. The vines continued to grow at a fast pace until mid-August. Veraison took a little longer in places, the heat and lack of water affecting some of the younger vineyards.

Nonetheless, since the hydric reserves had been restocked over winter, most of the vines came to maturity nicely thanks to the ideal weather conditions.

The first grapes were picked in the last 10 days of August. Since the dates of flowering, the rainfall and temperature varied greatly from one area to another, harvesting extended into the last 10 days of September.

The fruit was in extraordinarily good health, and the weather was perfect, allowing each winemaker to harvest at the optimum moment. The mood was serene across the whole wine region, producers enjoying this magnificent vintage that combined quality and quantity. Many think this will be one of the best vintages in many years.

Vinification of the whites went without a problem, the grapes having retained a good level of acidity despite the heat. The reds required a little more attention during vinification due to the relatively high level of potential alcohol.

#### White wines

In 2018, the aromatic complexity of the white wines is incredible. They are explosive on the nose, with an amazing diversity that reflects each *terroir*. The wines have a certain crispness and good minerality. In the mouth, they are rounded and generous, balanced with a nice tension.

#### Red wines

The 2018 reds have a seductive intense color. They are already well structured and powerful, with nicely-integrated tannins and good concentration of fruit. These exceptional wines are perfectly balanced, and are already tasting well in their first flush of youth.

**This is a delicious vintage with splendid maturity.**