

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859



— Jean Chartron —

A
21190 PULIGNY-MONTRACHET

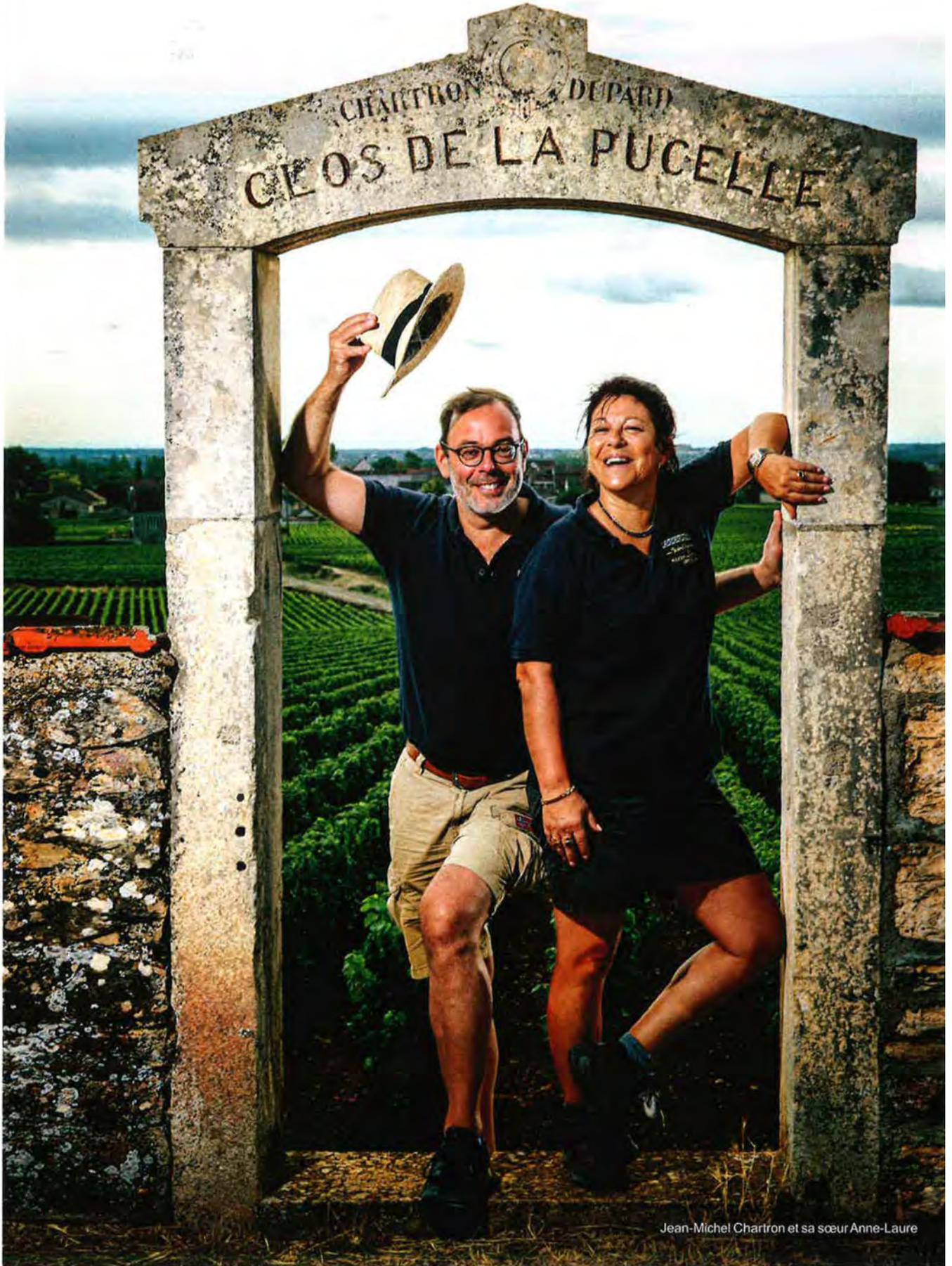
Revue

de

Presse

8 Bis Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet
Email : info@jeanchartron.com - tel +33 (0) 380 219 919

Janvier 2022



Jean-Michel Chartron et sa sœur Anne-Laure

PULIGNY MONTRACHET



Chevalier-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Montrachet : des noms qui font rêver. Ceux de 4 grands crus iconiques aux côtés desquels se tiennent également des premiers crus très prisés des amateurs, à l'image des Pucelles, Folatières, Referts ou autres Combettes. Entre la tension de Chassagne-Montrachet et le gras de Meursault, les vins de Puligny-Montrachet sont des modèles d'équilibre, de finesse. Alors que la 77^e Saint-Vincent tournante devait y créer l'événement en ce début 2021, repoussée pour les raisons que l'on sait aux 29 et 30 janvier 2022, nous avons voulu plonger au cœur de la diversité des climats de Puligny et donner la parole à ses acteurs.

PHOTOS
IANNIS GIAKOMOPOULOS

TEXTES
DENIS HERVIER

DOMAINE JEAN CHARTRON

Avec ses trois clos, dont deux monopoles, et un rarissime cru de pinot noir au royaume du chardonnay, le domaine se singularise mais toujours dans l'excellence.

C'est un coin d'Histoire oubliée que l'on écrivait à l'encre rouge de la vigne avant que le village de Puligny-Montrachet ne se pare de son beau manteau blanc de chardonnay. Ce passé insoupçonné ressurgit en 3D grâce à Jean-Michel Chartron : cet homme-orchestre de la côte de Beaune, grand ordonnateur de la future Saint-Vincent (repoussée à 2022 pour cause de crise sanitaire, *ndlr*), montre les pointes de son Clos du Cailleret vêtues de pinot noir, des rangs bien alignés sur une ouvrée qui bordent les chardonnays : « *J'y tiens comme à la prunelle de mes yeux et je fais tout pour conserver en l'état ce cépage quasiment disparu sur le secteur. Nous en tirons entre 150 et 300 bouteilles suivant les millésimes.* »

Et d'ouvrir le livre du docteur Lavalley sur les grands vins de Côte d'Or. Paru en 1855, cet ouvrage de référence précise sans ambiguïté : « *La plus grande partie du vignoble de Puligny-Montrachet est consacrée à la culture du gamet [sic]. Néanmoins, sur les portions moyennes et supérieures du magnifique coteau où est situé le Hameau de Blagny, on récolte des vins blancs de qualité tout exceptionnelle et des vins rouges qui peuvent aller de pair avec les meilleurs de la côte de Beaune. Le plant est toujours le pinot noir ou le pinot blanc pour tous les climats donnant des vins fins.* »

Anne-Laure Chartron, venue rejoindre son frère, est une sœur aînée bienveillante au large sourire. Elle ouvre une bouteille de ce Clos du Cailleret rouge rarissime en prenant soin de distribuer un quatuor de verres. Le carillon du millésime 2018 « tintinabulle » allegro comme les premières notes du *Printemps* de Vivaldi. La robe amarante exhale de délicieuses saveurs de cerise nuancées d'un crayeux réjouissant. Son fruit reflète la vendange mûre, sa belle acidité le rend lumineux et croquant. Le velouté s'installe délicatement en bouche, ponctué d'une touche minérale qui signe le terroir, une connotation

intime que l'on retrouve également sur le blanc. Sa formidable allonge parsemée d'éclats de roche interpelle. Le sol ici domine le cépage, démontrant toute la grandeur des clos bourguignons. La famille Chartron en possède trois (dont deux monopoles) sur Puligny depuis 1917, autant dire qu'ils sont l'objet de la plus grande attention : « *Ils constituent nos joyaux de la couronne, que l'on surveille de façon scrupuleuse* », précise Jean-Michel tout en montrant en contrebas, regardant le soleil levant, l'un de ces monopoles, le célèbre Clos de la Pucelle. On y produit un vin d'exception, de grande vertu.

Comme pour mieux mettre à profit la situation, la maîtresse de céans sort alors de la glacière un 2018 : ses reflets verts donnent de la brillance à la robe dorée. Dès le premier coup de nez, on craque pour les saveurs noisettées particulièrement alertes. Ce premier cru déploie en bouche une identité cristalline, une texture ciselée, tout en finesse, où se mêlent des notes salines et salivantes de fleurs blanches, de carambole et de zeste de citron jaune.

Autre monopole, le Clos des Chevaliers se montre sur 2018 complet dans sa définition. Ce chevalier-montrachet grand cru de haute volée est paré d'arômes complexes d'iode, de noisette fraîche et de zestes citronnés qui viennent étayer la bouche au fruit étiré et à la finale minérale persistante se resserrant sur les agrumes. On tient là le ténor de la maison, qui rivalise en vocalises comme en caudalies avec toute la chevalerie alentour. Le rebond final souligne de très jolis amers qui retranscrivent l'ADN du sol. Ce sens du lieu particulièrement affirmé donne sa pleine mesure au cru. Ici c'est la texture qui joue le rôle de révélateur de terroir. Plus concentré que le simple chevalier, moins dense que La Cabotte, ce clos se singularise par le relief qu'il transmet dans son étirement longiligne. Et c'est ainsi que Jean-Michel Chartron signe des vins de grande noblesse. / DENIS HERVIER

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU MONOPOLE CLOS DE LA PUCELLE 2018

« *Un de nos trois clos et l'un de nos deux monopoles (avec le Clos des Chevaliers). Sur ce millésime 2018, le cru a été vendangé un 3 septembre. Mis en bouteille le 14 janvier 2020, il se montre déjà à son avantage, alliant à la fois minéralité et opulence. De nos trois clos, c'est celui que l'on boit en premier.* »





Millésime 2020

BOURGOGNE

Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET ENOTOURISME

N° 160 8€

SPÉCIAL Millésime 2020 LE PLUS GRAND ?

YONNE • CÔTE DE NÜITS • CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Les meilleurs vins et producteurs

RENCONTRE

Gautier Capuçon
Bernard Hervet

Musique et vin
un heureux accord

ENOTOURISME

RESTAURANTS • CAVEAUX • VISITES

Nos bonnes adresses
dans les vignobles



L'ACTU / EN BREF...

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE 2022 MAINTENUE

Rendez-vous les 29 et 30 janvier 2022 à Puligny-Montrachet, Corpeau et Blagny pour la 78^e édition de la Saint-Vincent Tournante, initialement prévue cette année. En raison de la crise sanitaire, le format évolue et le dîner de gala qui devait réunir 1 000 personnes n'aura finalement pas lieu. Le comité d'organisation reste cependant mobilisé pour proposer un week-end revisité avec des animations, de la restauration sur place et la dégustation des cuvées.

www.saint-vincent-tournante-2021.com

CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Dix grands vins de garde

Jean Chartron

Puligny-Montrachet premier cru blanc Clos de la Pucelle

17/20

70 €



SPÉCIAL MILLÉSIME 2020

CÔTE DE BEAUNE

CORTON, CORTON-CHARLEMAGNE, ALOXE-CORTON, LADOIX, PERNAND-VERGELESSES,

villages, premiers crus, grands crus, rouges et blancs

RÉSULTATS

LES ROUGES EN TÊTE !

Avec l'été caniculaire de 2020, les vins rouges sont encore à la fête ; toutes les appellations du secteur de la Colline des Cortons ont permis d'élaborer des rouges magnifiques, aux tanins soyeux et aux fruités expressifs, évoquant les fruits noirs bien mûrs : cerises, myrtilles, mûres... Les raisins de pinot noir avaient beaucoup de potentiel, alors il n'était pas nécessaire de pousser les extractions trop loin et de nombreux domaines ont privilégié les remontages, plutôt que les pigeages, afin de préserver le fruité du pinot et un bon équilibre dans vins.

Les Cortons rouges trouvent désormais une véritable dimension de grands crus, avec une chair, un volume et une profondeur rarement atteints au cours des derniers millésimes. En revanche, les

pourcentages de réussite démontrent rapidement que les chardonnays se dégustent moins bien en 2020, avec des cuvées pas toujours en place ; des acidités un peu sèches déséquilibrent parfois les finales de bouche et il faudra leur laisser un peu de temps afin qu'ils retrouvent leur équilibre naturel, même si le millésime est sans aucun doute plus prometteur en rouge qu'en blanc.

Corton grand cru rouge : 46 vins présentés
37 sélectionnés - 80% de réussite.

Corton-Charlemagne et Corton grands crus blancs : 35 vins présentés

24 vins sélectionnés - 68% de réussite.

Aloxe-Corton villages et premiers crus

rouges : 43 vins présentés

33 vins sélectionnés - 76% de réussite.

Ladoix villages et premiers crus, rouges et blancs : 31 vins présentés (12 blancs et 19 rouges) - 26 vins sélectionnés (10 blancs et 16 rouges) - 84% de réussite (83% en blancs et 84% en rouges).

Pernand-Vergelesses villages et premiers crus, rouges et blancs : 69 vins présentés (40 blancs et 29 rouges) - 46 vins sélectionnés (26 blancs et 20 rouges) - 66,5% de réussite (65% en blancs et 69% en rouges).

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 0380219919

Corton-charlemagne grand cru (150 €) - 15,5

Belle expression florale sur l'aubépine, qui évolue ensuite vers les fruits blancs. La bouche est fine, élégante, délicate ; un vin frais, vif, sérieux, avec une belle persistance.



CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2020

BEAUNE, CHOREY-LES-BEAUNE, SAVIGNY-LES-BEAUNE,

villages, premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS

LES ROUGES MÈNENT LA DANSE !

Les chiffres peuvent être impitoyables ! Et en l'occurrence ils confirment une fois de plus la tendance globale, à savoir un cépage pinot noir qui a bien mieux tiré son épingle du jeu que le chardonnay dans la canicule et la sécheresse presque extrême de 2020. La dégustation des vins blancs a en effet aboutie au constat de deux styles presque opposés. Des cuvées issues de récoltes très précoces et qui ont donné des vins maigres et d'autres vinifiées avec des raisins très mûrs débouchant sur des vins gras, mais parfois un peu lourds. Entre les deux, la fenêtre de tir était étroite, mais on y trouve de très beaux vins blancs riches, « solaires » et équilibrés.

En pinot noir, les raisins d'un état sanitaire presque idyllique, mûrs, ont donné des vins avec bien sûr un côté « solaire » bien présent, comme en blanc, mais avec beaucoup de jus et une fraîcheur aroma-

tique impressionnante pour une année aussi chaude. Les Beaune et Savigny-les-Beaune premiers crus rouges sont tout simplement magnifiques, avec la richesse, l'opulence, des tanins veloutés et une forme de légèreté aromatique. De grands vins de garde à coup sûr !

Beaune villages et premiers crus :

107 vins présentés (dont 25 blancs)

75 sélectionnés (13 blancs) - 70% de réussite (75,5% en rouge, 52% en blanc).

Chorey-les-Beaune villages : 27 vins présentés (dont 6 blancs) - 15 sélectionnés (2 blancs)

55,5% de réussite (62% en rouge).

Savigny-les-Beaune villages et premiers crus :

93 vins présentés (dont 20 blancs)

62 sélectionnés (10 blancs) - 66,5% de réussite (71% en rouge, 50% en blanc).

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 0380219919

Savigny-les-beaune blanc (27,40 €) - 16,5

Arômes flatteurs d'agrumes, de pêches, de pain grillé... Le vin est bien équilibré entre le gras, le fruit mûr et une fine minéralité saline. « Un très joli village », conclut un dégustateur.



CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2020

MEURSAULT, BLAGNY,

villages et premiers crus, blancs et rouges

RÉSULTATS

DES VINS RICHES ET PURS !

Meursault frôle les deux-tiers de vins sélectionnés, ce qui est un bon résultat d'ensemble ; ajoutons que plus de 65% des vins sélectionnés sont notés 15,5 et plus. Le pourcentage global de réussite de l'appellation est donc bon et les vins sélectionnés sont de haut niveau, ce qui renforce notre opinion sur le millésime. A savoir que le niveau des meilleurs blancs est très proche de celui des rouges, sans pour autant que le millésime soit aussi homogène en chardonnay qu'en pinot noir. La première raison est liée à la difficulté manifestement plus grande en chardonnay qu'en pinot noir à trouver le niveau idéal de maturité, qui plus est dans des millésimes chauds comme 2020 ; trop tôt et les vins manquent de chair, de gras, trop tard et c'est la fraîcheur qui s'envole en

fumée. Pas simple... Ajoutons, mais c'est un peu tout les ans la même chose, un nombre significatif de cuvées non notées en raison d'échantillons trop « perturbés » par l'élevage pour faire simple. Au final, vous trouverez donc d'excellents vins blancs à Meursault en 2020 et dans un style finalement plus « classique » que ce que l'on aurait pu imaginer. Les arômes sont mûrs, mais pas aussi exubérants qu'en 2019 et les bouches gardent beaucoup de fraîcheur, de tonus. Le bon équilibre...

Premiers crus : 49 vins présentés (2 rouges), 30 sélectionnés (2 rouges) - 61% de réussite.

Villages : 74 vins présentés (3 rouges)

48 sélectionnés (0 rouge) - 65% de réussite (67,5% en blanc).

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 0380219919

Meursault blanc (45,90 €) - 16

Issue de vieilles vignes de 60 ans, cette cuvée exprime des arômes fins, purs, de fruits blancs, de fleurs... Le vin est riche, gras, tout en gardant une belle énergie et une finale saline.



CÔTE DE BEAUNE

SPECIAL MILLÉSIME 2020

CHASSAGNE-MONTRACHET, PULIGNY-MONTRACHET, SAINT-AUBIN

villages, premiers crus et grands crus, blancs et rouges

RÉSULTATS

UNE PREMIÈRE BONNE IMPRESSION !

Beaucoup d'entreprises ont présenté des vins sur deux, voire sur trois villages, aussi regardons tout d'abord le pourcentage global de réussite en blanc ; sur un nombre d'échantillons plus important que l'an passé, un peu plus de 57% a été sélectionné. Ce pourcentage n'est qu'en légère hausse de 2 points environ, mais c'est surtout l'impression générale qui s'est dégagée de la dégustation qui nous a amené à titrer « une première bonne impression ». On sait maintenant que 2020 est un millésime chaud, très chaud, mais au cours duquel s'est produit un étonnant phénomène de résistance, d'accoutumance peut-être, de la plante à cette succession d'années « solaires », avec à la clef des degrés confortables, mais également des niveaux d'acidité élevés. Chez les nombreux vigneron et négociants sérieux, les chardonnays étaient mûrs et frais et il en est de même de leurs vins blancs. Quand les classiques « problèmes » de dégustations (que nous mentionnions déjà l'an dernier) à cette période de l'année en blanc qui se traduisent par des réductions grillées, des oxydations qui n'en sont

pas, des vins proches ou encore loin de la mise en bouteilles... seront derrière nous, alors nous avons tendance à mettre un billet sur les blancs de 2020 ; ils pourraient, devraient, surprendre en bien, par leur équilibre dans quelques années.

Chassagne-Montrachet villages et premiers crus blancs : 93 vins présentés 39 sélectionnés - 49,5 % de réussite.

Puligny-Montrachet, villages et premiers crus blancs : 65 vins présentés 47 sélectionnés - 72,5 % de réussite.

Saint-Aubin, villages et premiers crus blancs : 47 vins présentés - 28 sélectionnés 59,5 % de réussite.

Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Puligny-Montrachet, villages et premiers crus rouges : 30 vins présentés 16 sélectionnés - 53,5 % de réussite.

Grands crus : 12 vins présentés 9 sélectionnés - 75 % de réussite.

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 0380219919

Chevalier-montrachet grand cru Clos des Chevaliers monopole (350 €) - 17

Le domaine exploite des vignes de 60 ans dans son Clos. Arômes où se mêlent avec finesse, les fruits jaunes bien mûrs, les agrumes et une touche iodée-minérale. Bouche concentrée, avec un jus dense, dynamique, pur, une belle longueur. L'archétype du Chevalier-Montrachet de garde.

Puligny-montrachet premier cru blanc Clos de la Pucelle (70 €) - 17

Arômes riches, complexes, de fruits jaunes et blancs, de fleurs, de tilleul, avec un boisé bien intégré. Le vin est opulent, gras, long, tout en gardant beaucoup d'élégance, presque de légèreté et une belle finale saline. La classe !

Saint-aubin premier cru blanc Perrières (37,90 €) - 16

Arômes délicats de fleurs blanches, de poudre d'amande, de pain grillé... Le vin est bien équilibré, dense, long, dynamique, avec une belle longueur et du potentiel !

Puligny-montrachet blanc (48,50 €) - 16

Arômes discrets, élégants, de fleurs, d'agrumes... « Beau vin frais, long, encore réservé, mais pur et tout en finesse », commente un dégustateur et c'est toute la définition d'un Puligny-Montrachet village.

Bâtard-montrachet grand cru (310 €) - 15,5

30 hl/ha en 2020 pour ce grand cru aux arômes riches, fins, d'agrumes confits, de fleurs, de fruits jaunes. Vin tout en rondeur, gras, dense, enrobé, long et harmonieux.



CÔTE CHALONNAISE

SPECIAL MILLÉSIME 2020

BOUZERON, MONTAGNY, GIVRY, MERCUREY, RULLY,

villages et premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS LES ROUGES EN TÊTE ET LES BLANCS DANS LA ROUE

En 2020, les vigneron de la Côte Chalonnaise ont dû composer avec un phénomène climatique régional, mais particulièrement marqué dans le secteur : la sécheresse. Il n'est en effet tombé que 40 mm de pluie en cumul sur juillet et août à Rully ; c'est le plus faible total des différentes stations météo situées dans ou à proximité du vignoble (Auxerre, Chablis, Dijon, Beaune et Mâcon). Dans le même temps, c'est à Rully où l'on a enregistré les températures moyennes le plus élevées de toute la Bourgogne, devant même le Mâconnais pourtant un peu plus au sud. Malgré ces conditions extrêmes, les pourcentages de réussite sont au rendez-vous, un peu plus élevés comme partout en pinot noir, mais également de bon niveau en chardonnay. Comme nous le répétons à chaque fois depuis quelques années,

les meilleurs producteurs de la Côte Chalonnaise sont désormais au niveau de leurs collègues de Côte-d'Or à tous points de vue, dans le travail des vignes, dans l'équipement des cuveries, la précision des vinifications et des élevages et les résultats sont logiquement au rendez-vous. Les rouges sont tout simplement d'un niveau historique en 2020, avec richesse, chair, fruités mûrs et pureté. Les blancs sont un rien plus « solaires » qu'en Côte-d'Or tout en restant bien équilibrés, tendus et prometteurs.

Bouzeron : 12 vins présentés 8 sélectionnés - 67% de réussite.

Givry : 47 vins présentés (dont 11 blancs) 36 sélectionnés (dont 10 blancs) 76% de réussite (72% en rouge et 91% en blanc).

Mercurey : 87 vins présentés (dont 19 blancs) - 63 sélectionnés dont 10 blancs) - 72% de réussite (78% en rouge et 53% en blanc).

Montagny : 30 vins présentés 21 sélectionnés - 70% de réussite.

Rully : 44 vins présentés (dont 17 rouges) 34 sélectionnés (dont 15 rouges) 77% de réussite (70% en blanc et 88% en rouge).

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 0380219919

Rully blanc Montmorin (17,50 €) - 15

Jean-Michel Chartron is a busy man with his various political responsibilities in Puligny-Montrachet, not least the forthcoming (covid permitting) St-Vincent Tournante festivities. Apart from that, he has a sizeable domaine to run, furthered bolstered by a number of negociant cuvées, often achieved by swapping grapes from some of his best 1er and grand cru vineyards to enhance his range of more affordable wines.

The bulk of the 2020 harvest was brought in between 17th and 26th August, outliers being the red Clos du Cailleret on 14th August and the whites from Rully and the Hautes Côtes on 28th August and 7th September respectively. Yields were normal at around 50 hl/ha. Given the early harvest. Degrees remained reasonable, starting at 12.5%.

Apart from the handful of wines already in bottle, the remainder were racked to tank in September, except the grands crus which were still in barrel.

White



2020, Chassagne-Montrachet

89-91

Four of the twenty barrels come from the first crop of a recent replanting in the 1er cru Caillerets. Clear pale colour, with very elegant fruit, this is a high class Chassagne-Montrachet from good white soil. A very good solid background to this, all white fruit, with a pleasing mineral punch. I suspect the elegance comes from the young vine Caillerets. Tasted: October 2021

2020, Santenay 'Les Pierres Sèches'

88-89

Light lime colour, plenty of energy to this, showing well on the nose. Lime, peach, fresh apricot, a little youthful bitterness. Tasted: October 2021

2020, Pernand-Vergelesses,

88-90

Five barrels in all, four coming from the delightfully names Les Belles Filles sous le Bois de Noel vineyard. Pale clear colour, the nose is classy and typical of Pernand's chiselled clarity yet with a little more generosity of fruit. Tasted: October 2021

2020, Meursault,

88-90

From Les Tillets and Narvaux. Pale clear colour. Quite concentrated bouquet, a little bit chunky, Powerful and intense on the palate with a little bit of citrus at the finish, good length. Tasted: October 2021



**2020, St-Aubin Perrières 1er Cru,
89-91**

Pale colour, with very little nose. Perhaps some pears start to emerge. Good flesh on the palate, well balanced by the cut of the acidity, very suave without being too generous, depth and some length. Tasted: October 2021

**2020, St-Aubin Murgers des Dents de Chien 1er Cru,
90-92**

This comes from a cool spot next to the fir trees. A little more bouquet here, racier than the Perrières. Extra density on the palate, a slight youthful bitterness makes the apple more a granny smith. Tight powerful and length. Tasted: October 2021

**2020, Puligny-Montrachet,
89-90**

Another very pale colour, lightly floral on the nose. Good energy here, light mixed citrus notes, racy and with generosity behind, nice thread of acidity. Light on its feet yet with substance. Slight note of orange zest in the mix too. Tasted: October 2021

**2020, Puligny-Montrachet Enseignères,
90-92**

From domaine fruit plus one external barrel. A little more stuffing, a little less floral than the regular. Pure white fruit on the palate, a very good thread of mineral acidity running through the middle, just the right level of flesh and a fine long finish. Well done. Tasted: October 2021

**2020, Puligny-Montrachet 1er Cru,
90-93**

Mostly from Hameau de Blagny plus one or two declassified barrels from other vineyards. A light lemon and lime in colour, with a certain crisp energy on the nose. Medium concentration, racy fruit with a greener tinge, nicely balanced. Tasted: October 2021

**2020, Puligny-Montrachet Folatières 1er Cru,
92-94**

An agreeable colour with a pale green tint. This has energy on the nose, not one of the riper examples (and I mean that as a stylistic rather than a qualitative comment). The fruit is more complete on the palate, predominantly white, perhaps some greengage, good grip at the back, and all the length it should have. Tasted: October 2021

**2020, Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 1er Cru,
92-94**

Just a little lime touch to the colour. Intense and pure, slightly truffley on the nose, with an extra weight behind. Sitting back on its haunches, fine concentration, white fruit, a little more flesh appearing at the back, with fairly good persistence. Tasted: October 2021



**2020, Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru,
93-95**

Excellent fresh lemon and lime colour. Relatively stern on the nose. This is backward, and very striking but not quite in place yet, very backward, all the intensity for sure. Stony white fruit as you would expect. How far does it stretch out. Youthful tension Tasted: October 2021

**2020, Corton-Charlemagne Grand Cru,
92-94**

Very pale colour and where is the bouquet? Here it comes now, slowly. More generous in the mouth with a slight creamy edge, backed by a few stones. It is certainly a good wine, but without the extra drive of the very best in this cellar. Tasted: October 2021

**2020, Bâtard-Montrachet Grand Cru,
94-96**

Domaine from plus an external barrel. Pale lemon and lime in colour. I like this nose, delivering drive and energy, white fruit not yellow, in the relatively early picked style. There is a tensile strength and definition, a little bit of bacon fat, unquestionably grand cru. Good length too, of course. Tasted: October 2021

**2020, Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers Grand Cru,
93-96**

A little oak to boost the fruit which hovers between white and yellow, quite intense, medium class. There is excellent flesh and good acidity, the backbone remains white, very typical Chevalier. Plenty of muscle behind. I think the Bâtard-Montrachet may just win out with time. Tasted: October 2021

**2020, Montrachet Grand Cru,
93-96**

An exchange enables Jean-Michel Chartron to offer some Montrachet. Pale colour with a light lime touch. The nose is tight and tense as yet unyielding, though on the palate the wine becomes super-sensual thereafter, rather ripe with peach and honeysuckle despite the comparative severity up front. The aftertaste delivers the persistence expected of a grand cru. Tasted: October 2021

Red



**2020, Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru,
91-93**

Just half a barrel of this unique red Puligny 1er Cru, made from grapes picked on 14th August. Fine rich purple, the nose is not quite showing yet, this has stayed very fresh yet fills the mouth nicely, with a firmer finish. Tasted: October 2021



Domaine Jean Chartron,
Vieilles Vignes, Hautes-Côtes de Beaune 2020 - Decanter

Domaine Jean Chartron, Vieilles Vignes, Hautes-Côtes de Beaune 2020



Tasted by Charles Cur s MW (at Burgundy, 22 May 2021)
Part of

Sourced from Nantoux above Pommard in the lieux-dits 'Sous la Roche' and 'En le Bois Guillemain', this is partly tank-fermented and partly fermented in one old 500-litre cask to maintain freshness. The result is pleasantly lemony but not at all thin; there is a marvellous balance here making this a delightful wine for early drinking.

Drinking Window 2021 - 2031

Producer	Domaine Jean Chartron	Vintage	2020
Type	Still	Colour	White
Country	France	Region	Burgundy
Appellation	Hautes-Côtes de Beaune	Sweetness	Dry
Closure	Cork	Alcohol	13.50%
Body	Light	Oak	Lightly Oaked
Grapes	100% Chardonnay		

Decanter PREMIUM

Tasted by Charles Cur s MW (at Burgundy, 22 May 2021)
Part of

Chartron has a magnificent holding of 12 ouvrées (0.47 hectares) at the northern end of Chevalier-Montrachet called the Clos des Chevaliers, en rely enclosed by walls. Half of the vineyard was planted right after WWII. The 2019 vintage is rive ng. The aromas range from green apple to chamomile, butter, and hazelnut. The wine has the power of Bâtard, but with more finesse and an almost Montrachet-like length. Top-level stuff, this should age for decades.

Drinking Window 2021 - 2040





Millésime 2019

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A
21190 PULIGNY-MONTRACHET

TOP 100
DE LA BOURGOGNE !

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

N°156
7€

AUJOURD'HUI

PALMARÈS
VIGNERONS ET NÉGOCIANTS

TOP 100 DE LA BOURGOGNE !

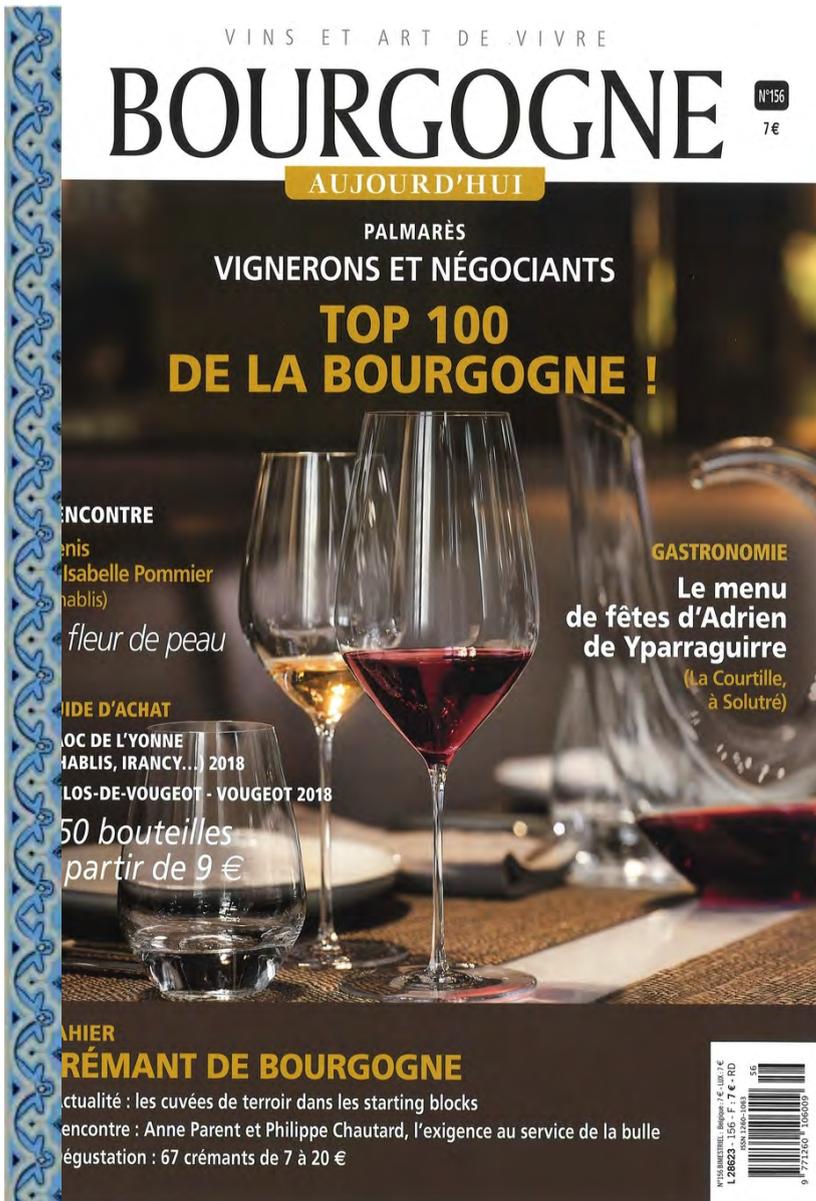
RENCONTRE
Isabelle Pommier
(Chassagne-Montrachet)

GASTRONOMIE
Le menu
de fêtes d'Adrien
de Yparraguirre
(La Courtille,
à Solutré)

GUIDE D'ACHAT
CLOS DE L'YONNE
CHASSAGNE-MONTRACHET, IRANCY... 2018
CLOS-DE-VOUGEOT - VOUGEOT 2018
50 bouteilles
partir de 9 €

LA BIÈRE
RÉMANT DE BOURGOGNE
Actualité : les cuvées de terroir dans les starting blocks
Rencontre : Anne Parent et Philippe Chautard, l'exigence au service de la bulle
Dégustation : 67 crémants de 7 à 20 €

9 771260 106009



Jean-Michel et Anne-Laure Chartron.

Domaine Jean Chartron

Vigneron de l'année 2017, Jean-Michel Chartron qui travaille en binôme avec sa sœur, Anne-Laure, garde le cap et maintient le haut niveau des vins du domaine, majoritairement blancs. Celui-ci s'étend sur 14,5 hectares, principalement à Puligny, Chassagne, Saint-Aubin et Rully. Les vins sont reconnaissables par leur grande fraîcheur, et la finesse et l'élégance auxquelles le duo est attaché. À noter que le domaine dispose de deux monopoles : Puligny-Montrachet premier cru Clos de la Pucelle et Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers.

21190 Puligny-Montrachet
Tél. 03 80 21 99 19



CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2019

CORTON, CORTON-CHARLEMAGNE, ALOXE-CORTON, LADOIX, PERNAND-VERGELESSES,

villages, premiers crus, grands crus, rouges et blancs

RÉSULTATS INOXYDABLE !

Après les efforts réels faits ces 20 dernières années, beaucoup de secteurs en Bourgogne ont trouvé leur équilibre et c'est le cas de la « Colline des Cortons ». On tourne tous les ans autour des trois-quarts de vins sélectionnés ; les « fondamentaux » sont désormais bien en place dans la plupart des domaines et maisons et on a l'impression que les millésimes, il est vrai tous de grande qualité depuis 2015 (et 2014 aussi en blanc), passent sans trop perturber ce bel ordonnancement. La colline des Cortons est devenue « inoxydable » ! Quant aux vins du millésime 2019, vous pourrez lire beaucoup de notes « sucrées » dans les commentaires de dégustation des rouges surtout, mais aussi des blancs ; ils traduisent des sensations « sucrées » (les vins sont bien sûr secs) liées aux maturités élevées de l'année et à la relative souplesse des vins après la fermentation malolactique. On peut parler sans trop risquer de se tromper d'un millésime « solaire », sans excès, plutôt homogène dans le secteur entre vins blancs et rouges, qui comporte sa

part d'ombre (la dilution étonnante de certaines cuvées), mais qui devrait rentrer au panthéon des grands millésimes bourguignons de ces 50 dernières années. Très grand ? L'avenir le dira...

Corton grand cru rouge : 44 vins présentés 29 sélectionnés - 66% de réussite.

Corton-charlemagne et Corton grands crus blanc : 30 vins présentés - 24 sélectionnés 80% de réussite.

Aloxe-corton villages et premiers crus rouges : 33 vins présentés 29 sélectionnés - 88% de réussite.

Ladoix villages et premiers crus : 27 vins présentés (8 blancs) - 18 sélectionnés (6 blancs) - 67% de réussite (75% en blanc, 63% en rouge).

Pernand-vergelesses villages et premiers crus : 71 vins présentés (34 rouges) 49 sélectionnés (27 rouges) - 69% de réussite (79,5% en rouge, 59,5% en blanc).

Total : 205 vins présentés - 149 sélectionnés 72,5% de réussite.

JEAN CHARTRON

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

Corton-charlemagne grand cru (156,20 €) - 15,5

Notes d'abricots avec un boisé fin. En bouche on retrouve le volume d'un grand cru, avec un côté mûr et gourmand.



GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

MEURSAULT,

VILLAGES ET PREMIERS CRUS, BLANCS ET ROUGES 2018

RÉSULTATS

LE JOUR ET LA NUIT !

Pour plusieurs raisons, cette dégustation n'a pas grand-chose à voir avec celle que nous avons organisée au printemps 2019 sur les mêmes vins du millésime 2018, alors en cours d'élevage. C'est même le jour et la nuit... Le nombre d'échantillons présentés à plus que doublé et les résultats ont gagné... 24 points. Il est clair que comparer 102 échantillons en cours d'élevage et 220 en bouteilles n'a guère de sens. En outre, on sentait bien que 2018, millésime abondant allait avoir besoin de temps, de travail en cave et il apparaît donc clairement aujourd'hui que l'année d'élevage en fûts et/ou en cuves qui a suivi notre première dégustation a fait beaucoup de bien aux vins ; ils ont pris de la chair, de volume, du gras tout en se mettant en place, en s'affinant et sans perdre leur fraîcheur. Tous les œnologues vous diront que si la phase d'élevage est importante

en pinot noir, elle est cruciale en chardonnay et nous en avons une fois de plus la démonstration. Au final, 2018 apparaît donc à Meursault comme un beau millésime assez classique, plus sur la longueur, la tension, la pureté, l'équilibre, que le gras et la richesse et chez les (nombreux) bons vigneron du village, ces vins-là iront loin.

Meursault villages blancs :
138 vins présentés - 98 sélectionnés
71% de réussite.

Meursault premiers crus blancs :
71 vins présentés - 54 sélectionnés
75% de réussite.

Meursault rouges : 11 vins présentés
9 sélectionnés - 82% de réussite.

Total : 220 vins présentés
161 sélectionnés - 73% de réussite.

JEAN CHARTRON

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

Meursault blanc - 15,5

Nez élégant sur les fruits jaunes, avec des notes fumées. Matière mûre en bouche autour des agrumes, avec une finale saline.



CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÈSIME 2019

MEURSAULT

villages et premiers crus, blancs et rouges

RÉSULTATS ENCOURAGEANTS !

Comparaison ne vaut pas raison, pour autant si l'on compare ce qui est comparable, en l'occurrence des vins dégustés en cours d'élevage et bien les Meursault 2019 s'en sortent nettement mieux que les 2018 l'an dernier à peu près à la même époque. La raison principale tient en un mot : les rendements, bien plus faibles en 2019. En 2018, les vendanges avaient débuté avec près de trois semaines d'écart entre les « premiers » vigneron soucieux de conserver de la fraîcheur dans les raisins et les « derniers » surtout préoccupés de laisser mûrir des récoltes abondantes. Rien de tel en 2019. Les vendanges ont été plus resserrées, conséquence de niveaux de maturité plus homogènes dans les vignes et cela se retrouve aujourd'hui dans les vins. Ces petits

deux-tiers de vins sélectionnés sont même très encourageants, si l'on veut bien considérer la difficulté objectivement plus grande à déguster des blancs après une dizaine de mois d'élevage que des rouges. En rouge, la messe est dite, alors qu'en blanc entre cuvées proches ou loin de la mise en bouteilles, cuvées claires, cuvées laiteuses, réductions grillées... c'est un peu, il faut le reconnaître, le « bazar ». Pour autant, cette première dégustation des meursaults 2019 aura globalement été une réussite.

Premiers crus :

45 vins présentés - 29 sélectionnés
64,5% de réussite.

Villages : 68 vins présentés

44 sélectionnés - 64,5% de réussite.

JEAN CHARTRON

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

Meursault (48 €) - 16

Jean-Michel Chartron a produit cette cuvée à partir d'achats de raisins. Arômes élégants, précis, de pêches blanches, de fleurs... Bouche bien équilibrée, avec du gras, un bon fruité et une finale pure.



CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÈSIME 2019

CHASSAGNE-MONTRACHET, PULIGNY-MONTRACHET, SAINT-AUBIN

villages, premiers crus et grands crus, blancs et rouges

RÉSULTATS À REVOIR !

À peine plus de 55% de vins sélectionnés en vins blancs toutes AOC confondues, 74% en rouge... Inutile de tenir de grands discours, les blancs ont été à la peine lors de cette dégustation des Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet et Saint-Aubin. Apportons néanmoins quelques bémols à ce constat un peu abrupt.

Le premier nous ramène au cépage. On pourrait croire que le chardonnay, cépage planté sous toutes les latitudes viticoles, y compris les plus chaudes, s'adapterait mieux, en Bourgogne, que le pinot noir à ce réchauffement climatique qui s'installe depuis 2015, mais il n'en est rien. Le second concerne les conditions mêmes de la cette dégustation et nous nous demandons s'il n'est finalement pas plus approprié de déguster des vins blancs en cours d'élevage en février-mars ou avril qu'en juin ; en effet à cette période de l'année entre réductions grillées, oxydations qui n'en sont pas, vins proches ou encore loin de la mise en bouteilles... c'est parfois une cacophonie gustative dans laquelle même les palais les

plus exercés peuvent avoir du mal à se retrouver. Au final, vous trouverez de belles bouteilles dans ce guide d'achat, dans un style « solaire », avec de bons équilibres et il faudra surtout revoir tout ce beau monde dans quelques temps avec des vins en bouteilles.

Chassagne-Montrachet villages

et premiers crus blancs : 78 vins présentés
39 sélectionnés - 50% de réussite.

Puligny-Montrachet, villages et premiers
crus blancs : 58 vins présentés
33 sélectionnés - 57% de réussite.

Saint-Aubin, villages et premiers crus
blancs : 34 vins présentés
17 sélectionnés - 50% de réussite.

Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Puligny-
Montrachet, villages et premiers crus
rouges : 27 vins présentés

20 sélectionnés - 74% de réussite.

Grands crus : 13 vins présentés

12 sélectionnés - 92,5% de réussite.

JEAN CHARTRON

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

Puligny-montrachet premier cru blanc

Clos des Pucelles (70 €) - 16,5

Nez entre citrons confits, fleurs sucrées et boisé légèrement vanillé... Beaucoup de matière, de gras en bouche, avec un grain gourmand, délicat et une finale minérale, pure.

Chevalier-montrachet grand cru Clos des Chevaliers monopole (350 €) - 16

Le domaine exploite des vignes de 60 ans dans le Clos des Chevaliers. Arômes profonds, fins, de fruits jaunes,



MEURSAULT

villages et premiers crus, blancs et rouges

RÉSULTATS ENCOURAGEANTS !

Comparaison ne vaut pas raison, pour autant si l'on compare ce qui est comparable, en l'occurrence des vins dégustés en cours d'élevage et bien les Meursault 2019 s'en sortent nettement mieux que les 2018 l'an dernier à peu près à la même époque. La raison principale tient en un mot : les rendements, bien plus faibles en 2019. En 2018, les vendanges avaient débuté avec près de trois semaines d'écart entre les « premiers » vigneronniers soucieux de conserver de la fraîcheur dans les raisins et les « derniers » surtout préoccupés de laisser mûrir des récoltes abondantes. Rien de tel en 2019. Les vendanges ont été plus resserrées, conséquence de niveaux de maturité plus homogènes dans les vignes et cela se retrouve aujourd'hui dans les vins. Ces petits

deux-tiers de vins sélectionnés sont même très encourageants, si l'on veut bien considérer la difficulté objectivement plus grande à déguster des blancs après une dizaine de mois d'élevage que des rouges. En rouge, la messe est dite, alors qu'en blanc entre cuvées proches ou loin de la mise en bouteilles, cuvées claires, cuvées laiteuses, réductions grillées... c'est un peu, il faut le reconnaître, le « bazar ». Pour autant, cette première dégustation des meursaults 2019 aura globalement été une réussite.

Premiers crus :
45 vins présentés - 29 sélectionnés
64,5% de réussite.
Villages : 68 vins présentés
44 sélectionnés - 64,5% de réussite.

JEAN CHARTRON

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

Meursault (48 €) - 16

Jean-Michel Chartron a produit cette cuvée à partir d'achats de raisins. Arômes élégants, précis, de pêches blanches, de fleurs... Bouche bien équilibrée, avec du gras, un bon fruité et une finale pure.



CHASSAGNE-MONTRACHET, PULIGNY-MONTRACHET, SAINT-AUBIN

villages, premiers crus et grands crus, blancs et rouges

RÉSULTATS À REVOIR !

À peine plus de 55% de vins sélectionnés en vins blancs toutes AOC confondues, 74% en rouge... Inutile de tenir de grands discours, les blancs ont été à la peine lors de cette dégustation des Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet et Saint-Aubin. Apportons néanmoins quelques bémols à ce constat un peu abrupt.

Le premier nous ramène au cépage. On pourrait croire que le chardonnay, cépage planté sous toutes les latitudes viticoles, y compris les plus chaudes, s'adapterait mieux, en Bourgogne, que le pinot noir à ce réchauffement climatique qui s'installe depuis 2015, mais il n'en est rien. Le second concerne les conditions mêmes de la cette dégustation et nous nous demandons s'il n'est finalement pas plus approprié de déguster des vins blancs en cours d'élevage en février-mars ou avril qu'en juin ; en effet à cette période de l'année entre réductions grillées, oxydations qui n'en sont pas, vins proches ou encore loin de la mise en bouteilles... c'est parfois une cacophonie gustative dans laquelle même les palais les

plus exercés peuvent avoir du mal à se retrouver. Au final, vous trouverez de belles bouteilles dans ce guide d'achat, dans un style « solaire », avec de bons équilibres et il faudra surtout revoir tout ce beau monde dans quelques temps avec des vins en bouteilles.

Chassagne-Montrachet villages et premiers crus blancs : 78 vins présentés
39 sélectionnés - 50% de réussite.

Puligny-Montrachet, villages et premiers crus blancs : 58 vins présentés
33 sélectionnés - 57% de réussite.

Saint-Aubin, villages et premiers crus blancs : 34 vins présentés
17 sélectionnés - 50% de réussite.

Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Puligny-Montrachet, villages et premiers crus rouges : 27 vins présentés
20 sélectionnés - 74% de réussite.

Grands crus : 13 vins présentés
12 sélectionnés - 92,5% de réussite.

JEAN CHARTRON

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

Puligny-montrachet premier cru blanc Clos des Pucelles (70 €) - 16,5

Nez entre citrons confits, fleurs sucrées et boisé légèrement vanillé... Beaucoup de matière, de gras en bouche, avec un grain gourmand, délicat et une finale minérale, pure.

Chevalier-montrachet grand cru des Chevaliers monopole (350 €) - 16

Le domaine exploite des vignes de 60 ans dans le Clos des Chevaliers. Arômes profonds, fins, de fruits jaunes,

JEAN CHARTRON

Bâtard-montrachet grand cru (310 €) - 15

Montrachet grand cru (800 €) - 14,5

Saint-aubin premier cru blanc

Les Murgers des Dents de Chien (35 €) - 14,5

MARANGES, SANTENAY, villages et premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS VOUS AVEZ DIT « RUSTIQUES » ?

Qui aujourd'hui, peut sérieusement prétendre que ce secteur des appellations santenay et les maranges produit encore des vins rouges fermes, voire « rustiques » comme cela a pu être le cas dans le passé. Marsannay, Nuits, Pommard, Santenay, Maranges, Mercurey... Même combat, cette réputation qui a sans doute encore cours dans quelques cercles de dégustation poussiéreux n'a plus aucune raison d'être.

Depuis 20 ans, un travail de fond a de toute évidence été fait, à la vigne (et y compris en remplaçant peu à peu des sélections de pinot noir trop productives) et en cuverie pour que les vins des maranges et de santenay conservent toutes leurs qualités « naturelles » de structure tout en gagnant en expression fruitée, en qualité de tanins et en complexité. Le travail dans les vignes ayant largement été fait, on voit également que parallèlement aux techniques traditionnelles, la vinification exigeante

en vendange entière se développe élargissant la palette d'expression des vins rouges.

Quant aux blancs, ils ont gagné des hectares dans les coteaux (faut-il aller beaucoup plus loin ?) tiennent leur rang, avec de belles réussites, sans être au niveau des meilleurs vins rouges.

Maranges : 21 vins présentés (dont 7 blancs)
17 sélectionnés (5 blancs) - 81% de réussite (85% en rouge, 71,5% en blanc).

Maranges premiers crus : 37 vins présentés (dont 3 blancs) - 26 sélectionnés (2 blancs)
70,5% de réussite.

Santenay : 57 vins présentés (dont 15 blancs)
39 sélectionnés (9 blancs) - 68% de réussite (71,5% en rouge, 60% en blanc).

Santenay premiers crus : 83 vins présentés (dont 19 blancs) - 64 sélectionnés (12 blancs)
77% de réussite (81% en rouge, 63% en blanc).

JEAN CHARTRON

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

Santenay blanc Les Pierres Sèches (27,40 €) - 15,5
Nez de fruits mûrs, de mirabelles, avec une touche mentholée. La bouche est fraîche, élégante, avec des amers fins qui donnent du pep.



SPÉCIAL MILLÉSIME 2019



SPÉCIAL MILLÉSIME 2019

CÔTE CHALONNAISE

BOUZERON, MONTAGNY, GIVRY, MERCUREY, RULLY,

villages et premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS DES ROUGES DE HAUT NIVEAU !

L'analyse de cette dégustation des vins de la Côte Chalonnaise met assez clairement en évidence des résultats assez homogènes en vins rouges : entre 66,5% et 71,5% de vins sélectionnés. En rentrant dans les détails, le résultat « global » Mercurey-Givry, les deux grandes AOC de pinot noir de la Côte Chalonnaise, dépasse même les 70% de réussite ; c'est bien, dans la moyenne de ce que l'on a pu déguster ailleurs en Bourgogne en 2019 et cela démontre une fois de plus que les nombreux vigneron sérieux du secteur ont désormais mis en place des cahiers des charges suffisamment ambitieux pour leur permettre de produire chaque année des vins de haute, à très haute qualité. C'est d'ailleurs le cas en 2019 et quelques bouteilles tutoient les sommets avec des bouches à la fois riches et nobles, comme l'on n'en trouve que dans les grands millésimes.

Le résultat est comme partout dans la région plus hétérogène nous semble-t-il en chardonnay pour diverses raisons évoquées dans l'article d'introduction de ce dossier. Néanmoins, les vigneron les plus

précis, méticuleux, qui travaillent leurs sols ont produits de ces vins blancs à la fois riches, gourmand, plein de fruit et frais qui ne pourront que séduire les consommateurs.

Bouzeron : 10 vins présentés
7 sélectionnés - 70% de réussite.

Givry : 66 vins présentés (dont 16 blancs)
40 sélectionnés (6 blancs)
61% de réussite (68% en rouge, 37,5% en blanc).

Mercurey : 116 vins présentés (dont 24 blancs)
85 sélectionnés (dont 19 blancs)
73% de réussite (71,5% en rouge, 79% en blanc).

Montagny : 40 vins présentés
29 sélectionnés - 72% de réussite.

Rully blanc : 42 vins présentés
29 sélectionnés - 69% de réussite.

Rully rouge : 27 vins présentés
18 sélectionnés - 66,5% de réussite.

JEAN CHARTRON

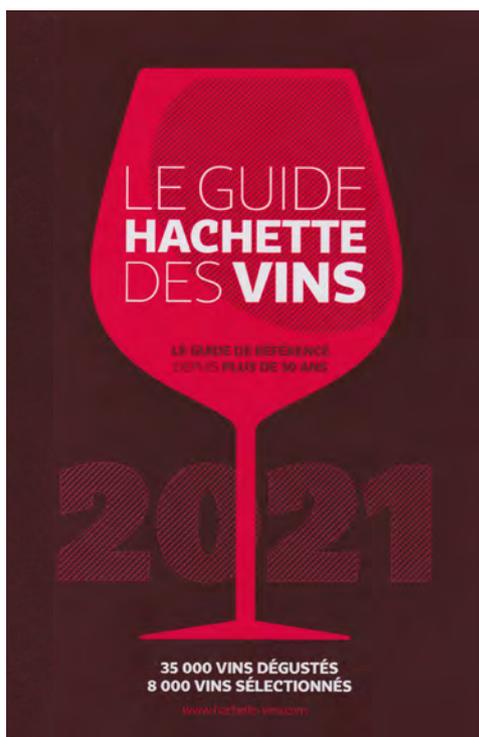
21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19

Rully blanc Montmorin (17,50 €) - 16

Nez fin marqué par des notes de tilleul. La bouche est dense, avec une belle fraîcheur et une finale sur la minéralité.



Millésime 2018



JEAN CHARTRON
Clos des Chevaliers Monopole 2018 ★★ ★

Gd cru	2600	■■■	+ de 100 €
--------	------	-----	------------



Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 14,5 ha

dont 90 % de chardonnay et 3 monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 et épaulé depuis 2015 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

L'une des cuvées phare du domaine, un monopole de 58 ares souvent en vue dans ces pages. La version 2018 fait des étincelles. Derrière une robe lumineuse, on découvre des parfums de petites fleurs des murets (aubépine, églantine) et de noisette grillée d'une grande élégance. Une élégance à laquelle fait écho une bouche ample dès l'attaque, tout en finesse, fraîche et d'une longueur exceptionnelle qui culmine dans une finale saline des plus racées. Il faudra être patient pour apprécier tout son potentiel. ■ 2025-2035

➔ JEAN CHARTRON, 8_bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 📍 jeu.-dim. 10h-12h 14h-18h; f. déc.-avril

JEAN CHARTRON Vieilles Vignes 2018 ★

	5650	■■■	15 à 20 €
--	------	-----	-----------

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004, épaulé depuis 2015 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Une cuvée souvent en vue, née d'un climat situé sur Meloisey. Au nez, les fleurs et fruits blancs s'associent à des notes minérales et beurrées. On retrouve les fruits blancs (poire, pomme) agrémentés d'agrumes dans une bouche fraîche, énergique, soulignée par de beaux amers en finale. ■ 2021-2024

➔ EURL JEAN CHARTRON, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 📍 r.-v.

JEAN CHARTRON 2018 ★

	600	■■■	+ de 100 €
--	-----	-----	------------

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 14,5 ha dont 90 % de chardonnay et 3 monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 et épaulé depuis 2015 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Seulement 12 ares pour ce grand cru et une vigne de 40 ans. Dans le verre, un vin paré d'or, ouvert sur de délicats arômes lactés, floraux et sur un boisé élégant. La bouche se révèle intense, riche, dense, centrée sur un fruité généreux et prolongée par de beaux amers en finale. ■ 2025-2032

➔ JEAN CHARTRON, 8_bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 📍 jeu.-dim. 10h-12h 14h-18h; f. déc.-avril



CÔTE DE BEAUNE

SPECIAL MILLÉSIME 2018

CORTON, CORTON-CHARLEMAGNE, ALOXE-CORTON, LADOIX, PERNAND-VERGELESSES,

villages, premiers crus, grands crus, rouges et blancs

RÉSULTATS ÉPATANTS !

La colline des Cortons c'est du solide, compact devant (les grands crus), avec des arrières (les villages et premiers crus...) virevoltants... Pardonnez-nous cette métaphore rugbyistique, mais avec 72% de vins sélectionnés au global, la colline a tout pour jouer les phases finales de nos dégustations des 2018. Quelque soit le niveau d'appellation, la couleur, on ne trouve aucune faiblesse, ce qui assez logique car les producteurs sont souvent présents un peu partout ; quand un vigneron fait un bon corton, il ne va pas négliger son pernard ou son aloxe... En résumé, nous l'avons déjà souvent dit ces dernières années, mais la colline des Cortons hier très critiquée est devenue l'un des secteurs les plus épatants de Bourgogne, avec, cerise sur le gâteau, des grands vins à des prix abordables. Il faut en effet savoir que l'on peut encore trouver de vrais grands crus, en corton rouge (c'est plus cher en corton-charlemagne) autour de 40 euros la bouteille ; en fouillant

un peu vous dénicher également d'excellents premiers crus autour de 20-25 euros la bouteille et parfois moins...

Corton grand cru rouge : 39 vins présentés
32 sélectionnés - 82% de réussite.

Corton-Charlemagne et Corton grands crus blancs : 29 vins présentés - 19 sélectionnés
65,5% de réussite.

Aloxe villages et premiers crus rouges et blancs : 38 vins présentés (dont 1 village blanc) - 26 sélectionnés (dont 1 blanc)
68,5% de réussite.

Ladoix villages et premiers crus rouges : 18 vins présentés - 14 sélectionnés
78% de réussite.

Ladoix villages et premiers crus blancs : 14 vins présentés - 9 sélectionnés
64% de réussite.

Pernand villages et premiers crus rouges : 33 vins présentés - 24 sélectionnés
73% de réussite.

Pernand villages et premiers crus blancs : 26 vins présentés - 19 sélectionnés
73% de réussite.

JEAN CHARTRON

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

Pernand-vergelesse blanc - 15,5

Arômes riches, précis de fruits jaunes, de framipanier



CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2018

BEAUNE, CHOREY-LES-BEAUNE, SAVIGNY-LES-BEAUNE, villages, premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS

MATCH NUL !

On ne va pas « chipoter » pour quelques vins sélectionnés en plus ou en moins, la conclusion évidente de cette première dégustation des 2018 des AOC beaune et savigny-les-beaune étant une forme de match nul, après une belle partie ; chorey étant à bon niveau, mais quand même légèrement en retrait. 75% de réussite à Beaune, 70% à Savigny, dans les deux cas en pinot noir qui reste le cépage ultra-dominant par ici, c'est très bien et finalement assez logique. Après les années de grêle, suivies en 2016 par le gel, le secteur avait déjà pu respirer en 2017 et 2018, millésime chaud, ensoleillé et très « généreux » ici comme ailleurs, a permis à tout le monde de remplir un peu les caves. La def de la réussite en 2018 résidait donc dans la maîtrise des rendements dans les limites du raisonnable et dans le choix, pas évident, de la bonne date de vendange ; on a d'ailleurs pu voir des vigneron vendanger à plus de 2 semaines

d'écart dans un même premier cru. Toujours est-il que les meilleurs rouges 2018 sont tout simplement énormes : très riches, avec des fruités charnus et de bons équilibres. Quant aux blancs réussis, ils sont tout aussi remarquables !

Beaune villages et premiers crus rouges : 76 vins présentés - 57 sélectionnés - 75% de réussite.

Beaune villages et premiers crus blancs : 20 vins présentés - 16 sélectionnés - 80% de réussite.

Savigny-les-Beaune villages et premiers crus rouges : 81 vins présentés - 57 sélectionnés 70,5% de réussite.

Savigny-les-Beaune villages et premiers crus blancs : 23 vins présentés - 15 sélectionnés 65% de réussite.

Chorey-les-Beaune villages rouges et blancs : 30 vins présentés (dont 5 blancs) - 18 sélectionnés (dont 3 blancs) - 60% de réussite.

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19
**Savigny-les-Beaune blanc "Théologique,
Nourrissant & Morbifuge" - 14,5**



CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2018

CHASSAGNE-MONTRACHET, PULIGNY-MONTRACHET, SAINT-AUBIN villages, premiers crus et grands crus, blancs et rouges

RÉSULTATS

LES MONTAGNES RUSSES

198 vins dégustés au total, 55,5% de réussite globale, avec des écarts importants entre les trois villages de Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet et Saint-Aubin... Les résultats enregistrés lors de cette dégustation des 2018 ont véritablement l'aspect de montagnes russes et pour les mêmes raisons qu'évoquées à Meursault, à Chablis, dans le Mâconnais... dans tous les secteurs à dominante chardonnay : les rendements, avec à la def des différences considérables entre les meilleures cuvées, issues de récoltes plus abondantes que « d'habitude » mais contrôlées et les autres... Pour autant, il faut quand même constater que Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin s'en sortent bien mieux que Puligny-Montrachet : puligny, appellation « star » parmi les « stars », élatée entre une multitude d'opérateurs, locaux (nous parlons des 3 villages) et surtout extérieurs, qui sont parfois prêt à tout pour avoir du puligny à la carte. Bref, la conclusion sera la même que pour Meursault, à savoir,

confiance dans les belles cuvées sélectionnées ici, en attendant de revoir tout ce beau monde une fois les vins mis en bouteilles.

Grands crus : 14 vins présentés
10 sélectionnés - 71,5% de réussite.

Chassagne-Montrachet, villages et premiers crus blancs : 57 vins présentés
34 sélectionnés - 59,5% de réussite.

Puligny-Montrachet, villages et premiers crus blancs : 63 vins présentés
28 sélectionnés - 44,5% de réussite.

Saint-Aubin, villages et premiers crus blancs : 42 vins présentés
26 sélectionnés - 62% de réussite

Blagny (1 vin), Chassagne, Puligny (1 vin), Saint-Aubin, villages et premiers crus rouges : 22 vins présentés
12 sélectionnés - 59% de réussite.



Jean-Michel et Anne-Laure Chartron.

Incontournable

JEAN CHARTRON

Jean-Michel Chartron et sa sœur Anne-Laure exploitent ensemble ce domaine réputé de la côte des blancs. Les 14,5 hectares, répartis sur Puligny, Chassagne, Saint-Aubin, Rully et dans les Hautes-Côtes sont cultivés suivant les principes d'une lutte raisonnée++.

Les premiers crus et les grands crus, notamment les deux vignes en monopole, le Clos de la Pucelle et le Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers, sont taillés en-Guyot Poussard, une méthode qui permet d'assurer les flux de sève et de prévenir certaines maladies du bois.

Le domaine aime les vins frais, qui s'expriment dans le registre de la finesse et de l'élégance. Il choisit donc de vendanger tôt, comme en 2018, avec une récolte commencée le 27 août. Les moûts fermentent ensuite en fûts, avec 25 à 30 % de bois neuf, du villages au grand cru, et ils sont élevés de douze à seize mois. « L'acidité est la colonne vertébrale du vin. Notre choix de date de vendanges nous a permis d'assurer l'équilibre des 2018, année chaude qui a donné des vins riches » explique Jean-Michel Chartron. Le domaine reçoit la clientèle particulière, à laquelle il réserve 15 % de sa production. Il reste des 2017 en vente. C'est le moment d'en profiter.

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

Bâtard-montrachet grand cru - 17,5

Arômes réservés, profonds, avec des notes de fruits jaunes, de fleurs sucrées, de noisettes grillées, d'épices... Le vin est dense, gras, plein, bien tendu par la minéralité, long. Tout est là, un peu de patience.

Chassagne-montrachet blanc - 16,5

Arômes complexes, élégants, de fleurs, de fruits blancs, de pain grillé... Le vin est harmonieux, riche, charnu, frais et d'une bonne longueur.

Puligny-montrachet premier cru blanc

Clos du Cailleret - 15,5

Le vin était encore un peu fermé le jour de la dégustation, mais quel potentiel ! L'ensemble est dense, sans une once de lourdeur, juteux, gracieux, long en bouche et raffiné.

Puligny-montrachet blanc - 14

MARANGES, SANTENAY,

villages et premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS

SANTENAY MÈNE LA DANSE

Les chiffres ne disent pas tout ! On a en effet l'impression à la lecture des pourcentages de réussite que la plus parfaite homogénéité semble se dégager de cette dégustation des santenays et maranges 2018 en cours d'élevage, mais ce n'est pas le cas. En résumé, les vins rouges ont semblé un ton au-dessus des blancs et en vins rouges les santenays ont cette année évolué à un niveau supérieur. C'est particulièrement vrai pour les premiers crus, très réussis, voire impressionnants pour les mieux notés, avec des vins qui offrent cette richesse que l'on ne trouve que dans les plus grands millésimes, le tout avec de bons équilibres ; les vins confiturés étaient en effet très rares et cette dégustation confirme une fois de plus l'énorme potentiel du millésime en pinot noir chez ceux qui ont su maîtriser les rendements et vendanger au bon mo-

ment. Le constat est un peu le même en chardonnay, avec de belles bouteilles, des vins dilués et un peu mous parfois aussi et cette impression diffuse, qu'il faudra bien sûr confirmer dans le temps, à l'appui de futures dégustations de vins en bouteilles, que le millésime 2018 sera globalement supérieur en rouge.

Maranges villages et premiers crus, rouges et blancs : 63 vins présentés

39 sélectionnés - 62% de réussite.

Santenay villages et premiers crus rouges :

**93 vins présentés - 57 sélectionnés
62% de réussite.**

Santenay villages et premiers crus blancs :

**38 vins présentés - 24 sélectionnés
63% de réussite.**

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99

19 Santenay blanc - 15



14-15/20

DOMAINE

JEAN CHARTRON

● *Chassagne-Montrachet*
Nez vif, très épuré. Ce vin joue sur les amers mais avec une sensation de sucrosité en milieu de bouche. **43,90 €**

16,5/20

DOMAINE

JEAN CHARTRON

● *1^{er} cru Clos de la Pucelle*
Plus épuré que plein. La matière tout en allonge joue sur de fins amers. **69 €**

17/20

DOMAINE

JEAN CHARTRON

● *1^{er} cru Clos du Cailleret*
Il embaume l'ananas frais. Avec un léger perlant, il dégage une forte sensation saline, une note de zeste et un joli volume conforme à la richesse du millésime. **69 €**

15-15,5/20

DOMAINE

JEAN CHARTRON

● *1^{er} cru Murgers des Dents de Chien*
Vin droit et épuré, à la belle énergie, jouant sur des amers stimulants. **33 €**

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



1 500 dégustateurs professionnels
10 000 vins sélectionnés
www.hachette-vins.com

JEAN CHARTRON Hautes Côtes de Beaune 2017

8 722



8 à 11 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en lutte raisonnée Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 et épaulé depuis 2014 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Ce climat situé sur Nantoux offre au domaine des cuvées régulièrement de qualité, à l'image de ce 2017 tout proche du coup de cœur Un vin au nez élégant, floral, minéral et fruité, ample, frais, franc et fin en bouche. 2020-2023

☞ SCEA DOM. JEAN CHARTRON, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com

📅 r.-v.; f. de nov. à mars

Puligny-Montrachet *Clos du Cailleret* Premier Cru
n.c. 50 à 100 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance bien implanté dans les grands Crus de Puligny étend son vignoble sur 14.5 ha - dont 90 % de chardonnay 2 monopoles (Clos de la Pucelle en Puligny, et Clos des Chevaliers en Chevalier-montrachet), conduits en lutte raisonnée. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 épaulé depuis 2014 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo :

« Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre. Ce Clos acquis en 1917 (1 ha), possède la particularité d'être planté à la fois en pinot noir et en chardonnay. D'un beau jaune pâle brillant, ce 1^{er} cru s'ouvre sur un nez d'agrumes, d'ananas, de poire, de vanille et de brioche. La bouche, enrobée dans une belle matière, se montre bien équilibrée et dévoile une bonne expression aromatique autour du fruit et de la vanille. 2020-2026

Autre vin 1^{er} cru Clos de la Pucelle Monopole 2017 (50 à 75 €; 4 400 b.) : vin cité.

☞ SCEA DOM. JEAN CHARTRON, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 📅 r.-v.; f. de nov. à mars

JEAN CHARTRON Murger des Dents de Chien 17
3200 20 à 30 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 14.5 ha - dont 90 % de chardonnay et deux monopoles (Clos de la Pucelle en Puligny, Clos des Chevaliers en Chevalier-Montrachet) -, conduits en lutte raisonnée. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 épaulé depuis 2014 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Les 16,08 ha de ce climat situé au-dessus du grand cru montrachet touchent le vignoble de Puligny-Montrachet. Leur nature calcaire aux cailloux pointus évoque les dents d'un chien. Dans le verre, un saint-aubin expressif (fleurs blanches, d'agrumes et de noi-sette), bien équilibré en bouche entre acidité et sucro-sité, épaulé par un boisé fondu et dynamisé par une finale acidulée. 2020-2024

☞ SCEA DOM. JEAN CHARTRON, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com

📅 r.-v.; f. de nov. à mars

CHEVALIER-MONTRACHET

Superficie : 7,5 ha / Production : 310 hl

JEAN CHARTRON

Clos des Chevaliers Gd Cru Monopole 2017 *
Gd cru n.c. + de 100 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 14.5 ha - dont 90 % de chardonnay et deux monopoles (Clos de la Pucelle en puligny, Clos des Chevaliers en Chevalier-Montrachet) -, conduits en lutte raisonnée. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 épaulé depuis 2014 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Régulièrement distingué dans nos colonnes, ce monopole de 46 ares fait la fierté de la famille Chartron. Une belle robe dorée habille ce grand cru au nez subtil de fleurs blanches. La bouche est ronde et puissante, enrobée dans une belle matière au boisé marqué. Jolie finale sur de fins amers qui persistent. 2023-2030

☞ SCEA DOM. JEAN CHARTRON, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 📅 r.-v.; f. de nov. à mars

JEAN CHARTRON Santenay 2017 *

1180 15 à 20 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 14.5 ha - dont 90 % de chardonnay et deux monopoles (Clos de la Pucelle en Puligny, Clos des Chevaliers en Chevalier-Montrachet) -, conduits en lutte raisonnée. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 épaulé depuis 2014 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

C'est par un bouquet épanoui que débute la dégustation de ce Santenay Pierres Sèches : fruits jaunes mûrs, boisé discret, note minérale de caillou. La bouche présente un beau volume, du gras, de la rondeur, mais aussi de la fraîcheur, tendance saline et citronnée. Une personnalité affirmée, et qui n'a pas dit son dernier mot. 2021-2025

☞ EURL JEAN CHARTRON, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 📅 r.-v.

JEAN CHARTRON Chassagne-Montrachet 2017

4 138



30 à 50 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 14.5 ha - dont 90 % de chardonnay et deux monopoles (Clos de la Pucelle en Puligny, Clos des Chevaliers en Chevalier-Montrachet) -, conduits en lutte raisonnée.

Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 épaulé depuis 2014 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre. Ces terres, jadis travaillées par les moines de l'abbaye de Morgeot, étaient sous la protection divine de saint Benoît, d'où leur nom. Jean-Michel Chartron en extrait une cuvée régulièrement en vue. Ici, un 2017 au joli nez floral et citronné, et à la bouche souple et fraîche, arrondie par un côté beurré. 2021-2024

☞ SCEA DOM. JEAN CHARTRON, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 📅 r.-v.; f. de nov. à mars

JEAN CHARTRON Montmorin 2017

16 000



11 à 15 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 14.5 ha - dont 90 % de chardonnay et deux monopoles (Clos de la Pucelle en Puligny, Clos des Chevaliers en Chevalier-Montrachet) -, conduits en lutte raisonnée. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 épaulé depuis 2014 par sa sœur Anne-Laure; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Ce Rully 2017 couleur or blanc a séduit le jury par son nez discret mais élégant de miel frais, de fleurs blanches et de zeste de citron, qui met l'eau à la bouche. Salin et construit autour d'une tension minérale, le palais se révèle équilibré et frais dans sa finale iodée. Tout indiqué pour un plateau de fruits de mer. 2020-2023

☞ SCEA DOM. JEAN CHARTRON, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com

📅 r.-v.; f. de nov. à mars



SPÉCIAL MILLÉSIME 2018

CÔTE DE BEAUNE

BEAUNE, CHOREY-LES-BEAUNE, SAVIGNY-LES-BEAUNE,

villages, premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS

MATCH NUL

On ne va pas « chipoter » pour quelques vins sélectionnés en plus ou en moins, la conclusion évidente de cette première dégustation des 2018 des AOC beaune et savigny-les-beaune étant une forme de match nul, après une belle partie ; chorey étant à bon niveau, mais quand même légèrement en retrait. 75% de réussite à Beaune, 70% à Savigny, dans les deux cas en pinot noir qui reste le cépage ultra-dominant par ici, c'est très bien et finalement assez logique. Après les années de grêle, suivies en 2016 par le gel, le secteur avait déjà pu respirer en 2017 et 2018, millésime chaud, ensoleillé et très « généreux » ici comme ailleurs, a permis à tout le monde de remplir un peu les caves. La def de la réussite en 2018 résidait donc dans la maîtrise des rendements dans les limites du raisonnable et dans le choix, pas évident, de la bonne date de vendange ; on a d'ailleurs pu voir des vigneron vendanger à plus de 2 semaines

d'écart dans un même premier cru. Toujours est-il que les meilleurs rouges 2018 sont tout simplement énormes : très riches, avec des fruités charnus et de bons équilibres. Quant aux blancs réussis, ils sont tout aussi remarquables !

Beaune villages et premiers crus rouges : 76 vins présentés - 57 sélectionnés - 75% de réussite.

Beaune villages et premiers crus blancs : 20 vins présentés - 16 sélectionnés - 80% de réussite.

Savigny-les-Beaune villages et premiers crus rouges : 81 vins présentés - 57 sélectionnés 70,5% de réussite.

Savigny-les-Beaune villages et premiers crus blancs : 23 vins présentés - 15 sélectionnés 65% de réussite.

Chorey-les-Beaune villages rouges et blancs : 30 vins présentés (dont 5 blancs) - 18 sélectionnés (dont 3 blancs) - 60% de réussite.

JEAN CHARTRON

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19
**Savigny-les-Beaune blanc "Théologique,
Nourrissant & Morbifuge" - 14,5**



SPÉCIAL MILLÉSIME 2018

CÔTE DE BEAUNE

CHASSAGNE-MONTRACHET, PULIGNY-MONTRACHET, SAINT-AUBIN

villages, premiers crus et grands crus, blancs et rouges

RÉSULTATS

LES MONTAGNES RUSSES

198 vins dégustés au total, 55,5% de réussite globale, avec des écarts importants entre les trois villages de Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet et Saint-Aubin... Les résultats enregistrés lors de cette dégustation des 2018 ont véritablement l'aspect de montagnes russes et pour les mêmes raisons qu'évoquées à Meursault, à Chablis, dans le Mâconnais... dans tous les secteurs à dominante chardonnay : les rendements, avec à la def des différences considérables entre les meilleures cuvées, issues de récoltes plus abondantes que « d'habitude » mais contrôlées et les autres... Pour autant, il faut quand même constater que Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin s'en sortent bien mieux que Puligny-Montrachet : puligny, appellation « star » parmi les « stars », élatée entre une multitude d'opérateurs, locaux (nous parlons des 3 villages) et surtout extérieurs, qui sont parfois prêt à tout pour avoir du puligny à la carte. Bref, la conclusion sera la même que pour Meursault, à savoir,

confiance dans les belles cuvées sélectionnées ici, en attendant de revoir tout ce beau monde une fois les vins mis en bouteilles.

Grands crus : 14 vins présentés

10 sélectionnés - 71,5% de réussite.

Chassagne-Montrachet, villages

et premiers crus blancs : 57 vins présentés

34 sélectionnés - 59,5% de réussite.

Puligny-Montrachet, villages et premiers

crus blancs : 63 vins présentés

28 sélectionnés - 44,5% de réussite.

Saint-Aubin, villages et premiers crus

blancs : 42 vins présentés

26 sélectionnés - 62% de réussite

Blagny (1 vin), Chassagne, Puligny (1 vin),

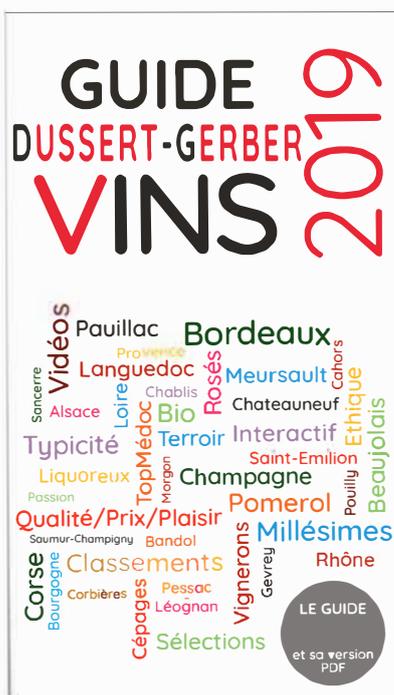
Saint-Aubin, villages et premiers crus

rouges : 22 vins présentés

12 sélectionnés - 59% de réussite.



Millésime 2017



Domaine Jean CHARTRON

Jean-Michel et Anne-Laure Chartron
8 bis, Grande-Rue
21190 Puligny-Montrachet
Tél. 03 80 21 99 19
e-mail : info@jeanchartron.com
www.jeanchartron.com

♥♥♥♥♥ À la tête des Premiers Grands Vins Classés. L'histoire de la famille Chartron est intimement liée à celle de la Bourgogne et, plus précisément encore, à celle de Puligny-Montrachet. On se doute que la vinification des vins blancs s'opère de manière traditionnelle. Les vins fermentent et font leur élevage en fûts de chêne, exception faite des appellations régionales pour lesquelles ces opérations ont lieu pour partie en fûts et pour partie en cuves. Pour les fûts, l'origine du bois de prédilection reste la région de l'Allier pour une grande majorité. Le pourcentage de fûts neufs, varie de 10 à 40%, avec une moyenne d'âge jamais supérieure à 5 ans pour l'ensemble des fûts. C'est le frère et la sœur qui dirigent le domaine : viticulture pour Anne-Laure et vinification pour Jean-Michel.

"2018 : un millésime hors normes, nous précède Jean-Michel Chartron. Après avoir fait ses réserves pendant l'hiver grâce à une météo pluvieuse, le cycle végétatif prend d'abord un peu de retard mais lorsque le soleil apparaît en Avril, la vigne rattrape son retard et même va prendre de l'avance. Les gelées de fin Avril nous perturbent mais heureusement, les dégâts sont limités. La floraison et la nouaison se déroulent dans des conditions idéales, nous entrons dans une période de canicule et quelques orages de grêle début juillet n'affecteront pas les vignes qui continuent de se développer et de terminer leur maturation. La vendange très saine a commencé le 28 Août sous une météo idéale, chaque parcelle est récoltée à son apogée afin d'en garder une belle acidité, une richesse en sucre, de la concentration, de la complexité, bref, tout est réuni pour atteindre la perfection.

Les vins blancs, ont des arômes divers reflétant chaque terroir, ils sont frais, minéraux, équilibrés par une belle tension, la bouche est ronde et généreuse.

Les vins rouges, très colorés, sont structurés et puis-sants avec des tanins délicats, fruités, harmonieux, vraiment exceptionnels. Ils se dégustent déjà très bien dans leur jeunesse avec gourmandise. Nos ventes en 2019 concerneront tous les 2017."

On patiente avec ce formidable **Chevalier-Montrachet Grand Cru Clos des Chevaliers Monopole 2017**, très typé, subtil au nez comme en bouche, de jolie robe brillante, au nez de fleurs et de miel, tout en complexité d'arômes en bouche (brioche, pêche, musc...).

Le **Puligny-Montrachet Monopole Premier Cru Clos de la Pucelle 2016**, associe élégance et charpente, finesse et densité, un bien joli vin de robe claire et brillante, de bouche tout en finesse avec des notes de fruits jaunes et de noix. Le **Puligny-Montrachet Premier Cru Clos des Caillerets 2017**, persistant et racé, au nez de pain grillé, riche en arômes comme en charpente, un vin ample et gras, aux nuances de pomme mûre et de noix, idéal sur les crustacés.

Quant au **Batard-Montrachet Grand Cru 2017**, il est typé, avec cette touche d'acidité alliée à une rondeur agréable, un très beau vin où s'entremêlent des notes persistantes de fruits mûrs et de chèvrefeuille, tout en finale, d'excellente garde. Il y a ce **Chassagne-Montrachet Premier Cru blanc Cailleret 2016**, un vin riche, au nez, des connotations subtiles de cerise, d'humus, associant puissance et distinction en bouche, aux tanins savoureux.

Superbe **Corton-Charlemagne Grand Cru blanc 2017**, est d'une grande finesse, aux nuances de chèvrefeuille et de pêche blanche, de bouche fondue et persistante, un grand vin on-

teux, très racé. Très agréable **Puligny-Montrachet Premier Cru blanc Vieilles Vignes 2016**, riche au nez comme en bouche, un très joli vin, rond et typé comme il se doit, qui sent bon le tilleul et la noix fraîche. Très bon **Rully blanc Montmorin 2017**, où s'associent rondeur et distinction, très aromatique, épicé, à la fois fin et très structuré, d'une belle finale.

Comme le **Saint-Aubin Premier Cru blanc Murgers des Dents de Chiens 2017**, tout en subtilité, tout en fruits et rondeur, ample, persistant, aux arômes subtils de fleurs blanches et de citron, d'une belle harmonie. Le **Santenay blanc Pierres sèches 2016**, de jolie robe dorée, c'est un vin d'une belle nervosité persistante.

Poursuivons avec leur **Chassagne-Montrachet 2017**, d'une grande pureté aromatique florale, de bouche subtile à dominante de fleurs fraîches et d'amande, d'une belle complexité, un vin qui emplit bien la bouche, et qui mérite d'être attendu comme le **Meursault 2017** aux arômes de poire mûre et de noisette grillée, de robe jaune pâle aux reflets d'or, est un vin tout en suavité.

Séduisant **Pernand Vergelesses 2017** avec cette pointe de fraîcheur et de fruité bien caractéristique, très dense au nez comme en bouche, aux fines nuances d'amande et de pêche, est un vin ample, très persistant.



DOMAINE JEAN CHARTRON

Valeur sûre pour tous les amateurs de vins blancs racés, ce domaine est l'un des plus anciens de Puligny-Montrachet. Il possède un joli patrimoine de vignes habilement exploité. Depuis 2004, à la suite de son père, Jean-Michel Chartron travaille ses vignes en agriculture raisonnée++

La part de bois neuf a été réduite et les vins ont, depuis 2009, considérablement gagné en profondeur et en netteté, se débarrassant du caractère trop boisé qui les empêchait de s'exprimer pleinement.

Les vins : les blancs mettent en valeur la finesse plutôt que la puissance, même si l'on aimerait un rien de densité et de texture en plus. Le Bourgogne offre une belle fluidité. Le Saint-Aubin est tendre et souple. Clos de la Pucelle affirme l'élégance de son terroir avec une belle énergie. Avec Clos du Cailleret, on monte d'un cran en intensité et en complexité, tandis que le Corton-charlemagne reste gainé par son élevage. Le Chevalier-Montrachet préserve la pureté de son fruit grâce à un élevage juste. Vif et ciselé, il possède l'énergie de ce splendide terroir, toujours avec un fruit délicat et peu épais.

↳ Bourgogne Chardonnay Eugénie Dupard 2017	10,90 € 13,5
↳ Bâtard-Montrachet Grand Cru 2017	210 € 17,5
↳ Chassagne-Montrachet 2017	43,90 € 15,5
↳ Chevalier-Montrachet Grand Cru Clos des Chevaliers 2017	290 € 17,5
↳ Corton-Charlemagne Grand Cru 2017	130 € 16
↳ Puligny-Montrachet Premier Cru Clos de la Pucelle 2017	69 € 16,5
↳ Puligny-Montrachet Premier Cru Clos du Cailleret 2017	69 € 17
↳ Rully Montmorin 2017	16,90 € 14
↳ Saint-Aubin Premier Cru Perrières 2017	33 € 15
↳ Santenay 2017	24,90 € 14,5

Rouge : 0,74 hectare.
Pinot noir 100 %

Blanc : 13,25 hectares.
Chardonnay 100 %

Production moyenne : 80 000 bt/an

DOMAINE JEAN CHARTRON

8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet 03 80 21 99 19 • www.jeanchartron.com • Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

Propriétaire : Jean-Michel et Anne-Laure Chartron
Directeur : Jean Michel Chartron

GUIDE DES VINS

bettane + desseauve

2020

Flammarion

DOMAINE JEAN CHARTRON



Les 14.5 hectares de ce domaine familial installé au milieu du XIX^e siècle sont depuis 2004 sous la responsabilité de Jean-Michel Chartron, rejoint par sa sœur Anne-Laure en 2014. L'agriculture est de type raisonnée ++. La gamme comporte une superbe représentation des climats de Puligny, de Chassagne et de St Aubin avec trois en-claves iconiques dans les Pucelles, le Cailleret et le Chevalier-Montrachet. Tous les vins possèdent une puissance minérale réelle combinée à de la délicatesse.

Chevalier-Montrachet grand cru Clos des Chevaliers 2017 Sec 2023>28 290 €	18,5
Crémant de Bourgogne Le Crémant de Jean Eff. 2017 Brut 2021>24 14,90 €	14,5
Montrachet grand cru 2017 Sec 2021>29 6 puisé	19
Puligny-Montrachet premier cru Clos de la Pucelle 2017 Sec 2023>26 69 €	17
Puligny-Montrachet premier cru Clos du Cailleret 2017 Sec 2022>26 69 €	17
Rully Montmorins 2017 Sec 2020>23 16,90 €	15,5
Saint-Aubin premier cru Les Murgers des Dents de Chien 2017 Sec 2021>23 33 €	17,5

8 Bis Grande-Rue - B.P. 1, 21190 Puligny-Montrachet • Tél. 03 80 21 99 19 •
info@jeanchartron.com caveau@jeanchartron.com • www.jeanchartron.com • Vi-
site : De mai à novembre, du lundi au mercredi sur rendez-vous. Du jeudi au dimanche
de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé les trois premières semaines d'août.

BOURGOGNE

AL JOURD'HUI

CÔTE CHALONNAISE • MARSANNAY
FIXIN • CÔTE DE NUITS-VILLAGES

En pleine forme !

Guide d'achat : 500 vins de 10 à 30 €

SUPPLÉMENT
BEAUJOLAIS
AUJOURD'HUI

GASTRONOMIE

ETS-VINS

**Des blancs
pour toutes
les occasions ?**

VIGNERONS

**Bret Brothers
20 ans
déjà...**

ÉNOTOURISME

YONNE
CÔTE D'OR
SAÔNE-ET-LOIRE

**Passez l'été
dans le vignoble !**



DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

GUIDE D'ACHAT

BOUZERON, RULLY, MERCUREY, GIVRY, MONTAGNY, premiers crus et villages, rouges et blancs, 2016 et 2017

RÉSULTATS

L'ÂGE D'OR DE LA CÔTE CHALONNAISE

Si l'on mesure le chemin parcouru par le Bourgogne et en l'occurrence par la Côte Chalonnaise en un quart de siècle, il n'est pas excessif de dire que toutes les planètes se sont alignées pour que celle-ci traverse aujourd'hui un véritable âge d'or. Les conditions devaient se remettre en question ; ils sont nombreux à l'avoir fait, mais cela ne suffit pas. Il faut également que la météo donne un coup de pouce pour accompagner ces efforts et les grands, voire très grands millésimes se succèdent depuis 10 ans : 2009, 2010, 2012, 2015, 2016, 2017 en attendant 2018. Et la chance a même souri aux aucaciens, la Côte Chalonnaise échappant globalement aux grandes intempéries (gel et grêle) qui ont frappé d'autres régions bourguignonnes pendant la décennie écoulée. Les résultats sont aujourd'hui spectaculaires avec des pourcentages de réussite élevés pour les 5 crus sur les millésimes 2016 et 2017, autour des 70% et parfois plus, sur un nombre important d'échantillons. Profitez donc de ces deux excellents millésimes au style différent : « classique » pour 2016, plus solaire pour 2017 et même si, ici comme ailleurs, les prix n'ont pas baissé ces dernières années, ils restent encore abordables.

Bouzeron 2016 : 5 vins présentés

5 sélectionnés - 100% de réussite.

Bouzeron 2017 : 14 vins présentés

11 sélectionnés - 78% de réussite.

Rully 2016 : 30 vins présentés

19 sélectionnés - 63% de réussite.

Rully 2017 : 100 vins présentés

68 sélectionnés - 68% de réussite.

Givry 2016 : 28 vins présentés

21 sélectionnés - 75% de réussite.

Givry 2017 : 84 vins présentés

68 sélectionnés - 81% de réussite.

Montagny 2016 : 28 vins présentés

17 sélectionnés - 61% de réussite.

Montagny 2017 : 54 vins présentés

41 sélectionnés - 76% de réussite.

Mercurey 2016 : 42 vins présentés

27 sélectionnés - 64% de réussite.

Mercurey 2017 : 130 vins présentés

107 sélectionnés - 82% de réussite.

JEAN CHARTRON

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

Rully blanc Montmorin 2017 (16,90 €) - 16

Nez riche sur les fruits jaunes et les épices. La bouche est fraîche, avec une matière bien mûre mise en valeur par l'élevage.

PALMARÈS 2019

Nos Bourguignon(ne)s
de l'année !

Les meilleurs producteurs • Les plus grandes bouteilles

DÉGUSTATIONS

Colline des Cortons, Chablis, Irancy...

GUIDE D'ACHAT :

500 VINS À PARTIR DE 7 €

ÉVÈNEMENT

Gevrey-Chambertin reçoit
la Saint-Vincent Tournante

GASTRONOMIE-CHEF

STÉPHANE DERBORD
PASSE LE TÉMOIN



DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

CORTON, CORTON-CHARLEMAGNE,
grands crus, **ALOXE-CORTON, LADOIX,**
PERNAND-VERGELESSES VILLAGES ET
PREMIERS CRUS, ROUGES ET BLANCS 2016 et 2017

RÉSULTATS

UN « CARTON »

Il est assez rare sur un nombre aussi important de vins dégustés d'obtenir près de 75% de réussite. Les vigneron et négociants de la colline des Cortons y sont pourtant parvenus, malgré deux millésimes qui ne marquent pas ce pèges. En 2016, le gel a « frappé » et en 2017 il fallait raison garder face à la « générosité » de la nature qui a compensé les pertes de l'année précédente. En clair, il fallait savoir gérer les petits volumes en 2016 et le contraire en 2017. Les résultats montrent que les producteurs ont « maîtrisé » la question : ce qui n'étonnera personne ; la colline des Cortons hier décriée est devenue en 20 ans un pôle d'excellence en Bourgogne, des grands crus aux « simples » AOC villages.

Les 2016 sont rares, mais de bon niveau : la belle arrière saison a permis d'atteindre des niveaux de maturité assez homogènes entre cépages et parcelles ; les vins ont à la fois de la structure et de bons équilibres et ce dans les deux couleurs. Quant aux 2017, ils sont bien moins hétérogènes que dans d'autres secteurs, les vins rouges sont

plus tendres, plus abordables « jeunes » que les 2016 tout en gardant du fond et les blancs ont parfois un côté un peu « solaire », mais avec de la chair et surtout de la fraîcheur.

Grands crus 2017 : 71 vins présentés
53 sélectionnés - 75% de réussite.

Grands crus 2016 : 40 vins présentés
30 sélectionnés - 75% de réussite.

Aloxe-Corton 2017 : 42 vins présentés
30 sélectionnés - 71% de réussite.

Aloxe-Corton 2016 : 11 vins présentés
9 sélectionnés - 82% de réussite.

Ladoix 2017 : 34 vins présentés
29 sélectionnés - 85% de réussite.

Ladoix 2016 : 7 vins présentés.
3 sélectionnés - 43% de réussite.

Pernand 2017 : 52 vins présentés
37 sélectionnés - 71% de réussite.

Pernand 2016 : 11 vins présentés
6 sélectionnés - 55% de réussite.

JEAN CHARTRON

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

Corton-charlemagne grand cru 2017 (133,90 €) - 15