

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859



— Jean Chartron —

A  
21190 PULIGNY-MONTRACHET

*Revue*

*de*

*Presse*

# 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<sup>e</sup> 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



Jean-Michel Chartron et sa sœur Anne-Laure

## 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 prune 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 REAVIER

### 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<sup>e</sup> 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](http://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

SPÉCIAL 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

SPÉCIAL 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**

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	<b>Burgundy</b>
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





## 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.



SPÉCIAL MILLÈSIME 2019

## CÔTE DE BEAUNE

### 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.



SPÉCIAL MILLÈSIME 2019

## CÔTE DE BEAUNE

### 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.

## 2019 Domaine Jean Chartron Montrachet Grand Cru

**Rating**

(93 - 95)

**Release Price**

NA

**Drink Date**

NA

**Producer:** Chartron, Jean

**From:** France , Burgundy , Cote de Beaune , Le Montrachet Grand Cru

**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

14th Jan 2021

**Source**

January 2021 Week 2, The Wine Advocate

**Color:** White

**Type:** Table

**Sweetness:** Dry

**Type:** Table

**Variety:** Chardonnay

There's just one half-barrel of the 2019 Montrachet Grand Cru, a rich, concentrated and textural wine that evokes honeyed pears, ripe peaches, beeswax and citrus blossom. Full-bodied and muscular, it's a powerful Montrachet in the making.

1/14/2021

## 2019 Domaine Jean Chartron Chevalier-Montrachet Grand Cru Clos des Chevaliers

**Rating**

(93 - 95)+

**Release Price**

NA

**Drink Date**

NA

**Producer:** Chartron, Jean

**From:** France , Burgundy , Cote de Beaune , Puligny-Montrachet

**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

14th Jan 2021

**Source**

January 2021 Week 2, The Wine Advocate

**Color:** White

**Type:** Table

**Sweetness:** Dry

**Type:** Table

**Variety:** Chardonnay

Scents of pear, white flowers, fresh pastry and orange oil introduce the 2019 Chevalier-Montrachet Grand Cru Clos des Chevaliers, a full-bodied, lively and incisive wine that's tightly wound and serious, with fine depth at the core and a long, chalky finish. This is very promising.

## 2019 Domaine Jean Chartron Bâtard-Montrachet Grand Cru

(92 - 94)	NA	NA	<b>From:</b> France , Burgundy, Cote de Beaune , Chassagne-Montrachet
<b>Reviewed by</b>	<b>Issue Date</b>	<b>Source</b>	<b>Color:</b> White
William Kelley	14th Jan 2021	January 2021 Week 2, The Wine Advocate	<b>Type:</b> Table

Notes of pear, buttered orchard fruit, white flowers, peach and praline introduce Chartron's 2019 Bâtard-Montrachet Grand Cru, a medium to full-bodied, layered and elegantly textural wine that's bright and precise even in this inherently rich, powerful vintage.

**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Chardonnay

## 2019 Domaine Jean Chartron Corton-Charlemagne Grand Cru

<b>Rating</b>	<b>Release Price</b>	<b>Drink Date</b>	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
(91 - 93)+	NA	NA	<b>From:</b> France , Burgundy, Cote de Beaune , Aloxe Corton
<b>Reviewed by</b>	<b>Issue Date</b>	<b>Source</b>	<b>Color:</b> White
William Kelley	14th Jan 2021	January 2021 Week 2, The Wine Advocate	<b>Type:</b> Table

One of the riper, richer wines in the range is the 2019 Corton-Charlemagne Grand Cru, a medium to full-bodied, fleshy and textural wine that's evocative of orange oil, nutmeg, white flowers and crisp green apple.

**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Chardonnay

## 2019 Domaine Jean Chartron Puligny-Montrachet 1er Cru Clos du Cailleret

<b>Rating</b> (92 - 94)	<b>Release Price</b> NA	<b>Drink Date</b> NA	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
<b>Reviewed by</b> William Kelley	<b>Issue Date</b> 14th Jan 2021	<b>Source</b> January 2021 Week 2, The Wine Advocate	<b>From:</b> France , Burgundy, Cote de Beaune , Puligny-Montrachet 1er Cru
			<b>Color:</b> White

The 2019 Puligny-Montrachet 1er Cru Clos du Cailleret is very good, unwinding in the glass with scents of pear, orange oil, white flowers, fresh bread and vanilla pod. Medium to full-bodied, satiny and layered, with fine depth and mid-palate amplitude, it's bright and precise, standing out as the most complete of Chartron's premiers crus this year.

**Type:** Table  
**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Chardonnay

## 2019 Domaine Jean Chartron Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Pucelle

<b>Rating</b> (91 - 93)	<b>Release Price</b> NA	<b>Drink Date</b> NA	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
<b>Reviewed by</b> William Kelley	<b>Issue Date</b> 14th Jan 2021	<b>Source</b> January 2021 Week 2, The Wine Advocate	<b>From:</b> France , Burgundy, Cote de Beaune , Puligny-Montrachet 1er Cru
			<b>Color:</b> White

The 2019 Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Pucelle exhibits aromas of white flowers and citrus blossom mingled with almond paste and Myer lemon. Medium to full-bodied, satiny and vibrant, it's an elegant, fine-boned Pucelle in this rich vintage.

**Type:** Table  
**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Chardonnay

## 2019 Domaine Jean Chartron Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

<b>Rating</b>	<b>Release Price</b>	<b>Drink Date</b>	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
92	NA	2022 - 2037	
<b>Reviewed by</b>	<b>Issue Date</b>	<b>Source</b>	<b>From:</b> France , Burgundy, Cote de Beaune , Puligny-Montrachet 1er Cru
William Kelley	14th Jan 2021	January 2021 Week 2, The Wine Advocate	

The 2019 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières has turned out nicely, offering up aromas of pear, white flowers, orange oil and pastry cream. Medium to full-bodied, elegantly fleshy and precise, it's bright and lively, concluding with a saline finish.

**Color:** White  
**Type:** Table  
**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Chardonnay

## 2019 Domaine Jean Chartron Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien

<b>Rating</b>	<b>Release Price</b>	<b>Drink Date</b>	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
90	NA	2021 - 2033	
<b>Reviewed by</b>	<b>Issue Date</b>	<b>Source</b>	<b>From:</b> France , Burgundy, Cote de Beaune , Saint-Aubin 1er Cru
William Kelley	14th Jan 2021	January 2021 Week 2, The Wine Advocate	

The 2019 Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien has turned out nicely, exhibiting notes of pear, crisp green apple, white flowers and fresh pastry. Medium-bodied, bright and precise, with tangy acids and a saline finish, it will show well out of the gates.

**Color:** White  
**Type:** Table  
**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Chardonnay

## 2019 Domaine Jean Chartron Puligny-Montrachet Enseignères

<b>Rating</b> 89+	<b>Release Price</b> NA	<b>Drink Date</b> 2022 - 2033	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
<b>Reviewed by</b> William Kelley	<b>Issue Date</b> 14th Jan 2021	<b>Source</b> January 2021 Week 2, The Wine Advocate	<b>From:</b> France , Burgundy , Cote de Beaune , Puligny-Montrachet

The 2019 Puligny-Montrachet Enseignères opens in the glass with notes of white flowers, fresh peach, buttery pastry and blanched almonds. Medium-bodied, taut and incisive, it's tightly wound and acid-driven, and it will need a few years in bottle to unwind.

**Color:** White  
**Type:** Table  
**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Chardonnay

## 2019 Domaine Jean Chartron Pernand-Vergelesses

<b>Rating</b> 89	<b>Release Price</b> NA	<b>Drink Date</b> 2020 - 2030	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
<b>Reviewed by</b> William Kelley	<b>Issue Date</b> 14th Jan 2021	<b>Source</b> January 2021 Week 2, The Wine Advocate	<b>From:</b> France , Burgundy , Cote de Beaune , Pernand-Vergelesses

Notes of pear, white flowers, peach and pastry cream introduce the 2019 Pernand-Vergelesses, a medium-bodied, tangy and precise wine with a fine-boned, early-picked profile. As usual, it's based on fruit from cuvée Les Belles Filles.

**Color:** White  
**Type:** Table  
**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Chardonnay

## 2019 Domaine Jean Chartron Savigny-lès-Beaune Théologique, Nourrissant et Morbifuge

<b>Rating</b> 89	<b>Release Price</b> NA	<b>Drink Date</b> 2020 - 2030	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
<b>Reviewed by</b> William Kelley	<b>Issue Date</b> 14th Jan 2021	<b>Source</b> January 2021 Week 2, The Wine Advocate	<b>From:</b> France , Burgundy , Cote de Beaune , Savigny les Beaune

The 2019 Savigny-lès-Beaune Théologique, Nourrissant et Morbifuge has turned out nicely, mingling hints of pear with notions of white flowers. Medium-bodied, crisp and tangy, with a ripe core of fruit girdled by lively acids, it will drink well on release.

**Color:** White  
**Type:** Table  
**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Chardonnay

## 2019 Domaine Jean Chartron Puligny-Montrachet 1er Cru Clos du Cailleret Rouge

<b>Rating</b> (90 - 92)	<b>Release Price</b> NA	<b>Drink Date</b> NA	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
<b>Reviewed by</b> William Kelley	<b>Issue Date</b> 14th Jan 2021	<b>Source</b> January 2021 Week 2, The Wine Advocate	<b>From:</b> France , Burgundy , Cote de Beaune , Puligny-Montrachet 1er Cru

Chartron's tiny cuvée of the 2019 Puligny-Montrachet 1er Cru Clos du Cailleret Rouge was showing nicely, offering up aromas of plums, wild berries and petals, followed by a medium-bodied, taut and mineral palate. Pure and precise, this should be lovely with a bit of bottle age.

**Color:** Red  
**Type:** Table  
**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table  
**Variety:** Pinot Noir

## 2019 Domaine Jean Chartron Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Sous la Roche

<b>Rating</b> 88	<b>Release Price</b> NA	<b>Drink Date</b> 2021 - 2027	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
<b>Reviewed by</b> William Kelley	<b>Issue Date</b> 14th Jan 2021	<b>Source</b> January 2021 Week 2, The Wine Advocate	<b>From:</b> France , Burgundy , Hautes Cotes de Beaune

Wafting from the glass with notes of raspberries, cherries, rose petals and orange, the 2019 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Sous la Roche is medium-bodied, bright and precise, with chalky tannins and a perfumed core of fruit.

**Color:** Red  
**Type:** Table  
**Sweetness:** Dry  
**Type:** Table

Jean Chartron (Puligny-Montrachet)

2019	Bâtard-Montrachet Grand Cru	white	(93-95)
2019	➤ Bourgogne Côte d'Or	white	87
2019	➤ Bourgogne Hautes Côtes de Beaune	white	87
2019	➤ Chassagne-Montrachet	white	89
2019	Chevalier-Montrachet "Clos des Chevaliers" Grand Cru	white	(93-95)
2019	Corton-Charlemagne Grand Cru	white	(91-93)
2019	➤ Meursault	white	90
2019	➤ Puligny-Montrachet	white	89
2019	➤ Puligny-Montrachet "Clos du Cailleret" 1er	white	(92-95)
2019	➤ Puligny-Montrachet "Les Folatières" 1er	white	(91-93)
2019	➤ Puligny-Montrachet "Clos de la Pucelle" 1er	white	93
2019	Rully "Montmorin"	white	88
2019	St. Aubin "Murgers des Dents de Chien" 1er	white	(90-92)
2019	St. Aubin "Les Perrières" 1er	white	(89-92)
2019	Santenay – Les Pierres Sèches	white	88
2019	Savigny-lès-Beaune	white	87
2019	➤ Pernand-Vergelesses	white	89

Jean-Michel Chartron is the 5th generation of the family to direct this 14.5 ha domaine that owns some of the finest terroirs in Puligny. Chartron professed to be very pleased with the results of the 2019 vintage, noting that "it was difficult to find the right harvest dates as we have a diverse group of terroirs, some of which pick early and others late. Ultimately, we picked over a relatively wide window, which is to say between the 5th and the 19th of September. Our decisions were driven by trying to obtain the optimal tradeoff between good ripeness levels balanced by good acidities. This was important because otherwise the balance and harmony of the wines suffers. I think we found that sweet spot with most of the wines and overall, I'm really quite happy with the results. The wines are rich and ripe but not so much that the terroir is lost." I largely agree with Chartron's take on his wines as many of them are indeed very good and several are excellent. Note that the lower level wines are bottled under the Diam brand composite cork though the upper levels wines are sealed with natural cork with ~40 ppm of free sulfur. The following wines are mostly from domaine fruit though there are a few lower level wines that are bought in either fruit or must. (Winebow Inc., [www.winebow.com](http://www.winebow.com), Montvale, NJ and Serge Doré Selections, Chappaqua, NY, [www.sergedoreselections.com](http://www.sergedoreselections.com), both USA; Goedhuis & Co., [www.goedhuis.com](http://www.goedhuis.com), UK and Private Cellar Ltd., [www.privatecellar.co.uk](http://www.privatecellar.co.uk), UK).

**2019 Puligny-Montrachet "Les Folatières":** (from 3 parcels totaling .53 ha in Es Folatières). A vague whiff of the exotic can be found on the lychee and passion fruit aromas that display plenty of citrus and floral elements. There is excellent volume and intensity to the dense medium weight flavors that possess an abundance of mouth coating sap that also buffers the citrusy acid spine shaping the beautifully persistent mineral-driven finish. A fine Folatières. (91-93)/2026+

**2019 Puligny-Montrachet "Clos de la Pucelle":** (a 1.16 ha monopole of the domaine though some production is sold). Ripe and fresh aromas offer up notes of honeysuckle, citrus confit and pear and apple compote. The mouthfeel of the medium-bodied flavors is finer and quite classy if a bit less mineral-driven while delivering excellent length on the dry and wonderfully long finale. This beauty is impressive. 93/2027+

**2019 Puligny-Montrachet "Clos du Cailleret":** (a .99 ha monopole). An airy, cool and strikingly elegant nose combines notes of spice tea and floral nuances with those of white and yellow orchard fruit. There is both excellent volume and density to the relatively powerful and quite serious flavors that brim with minerality on the bone-dry if not really austere finish that just goes on and on. This extremely promising and stylish effort will need to develop better depth to merit the upper end of my projected range but if it does this could be brilliant. (92-95)/2029+

**2019 Corton-Charlemagne:** (from En Charlemagne; 5 barrels made). Pungent aromas of reduction and petrol introduce almost painfully intense if not particularly dense flavors that flash plenty of minerality on the precise finish that is also quite dry but not really especially austere. This firm effort will need at least some time to develop better overall depth. (91-93)/2029+

**2019 Bâtard-Montrachet:** (from a .13 ha parcel on the Puligny side; 4 barrels made). A riper and slightly exotic nose features notes of orange peel, white peach, anise and poached pear. There is outstanding volume to the powerful and muscular largescaled flavors that brim with dry extract that imparts a sappy texture to the mouth coating finish that is also supported by trustusting acidity. This too is really quite impressive and a wine that will require at least some patience. (93-95)/2031+

**2019 Chevalier-Montrachet "Clos des Chevaliers":** (from a .55 ha holding though the equivalent of 3 barrels is sold each year). A more elegant and cooler nose offers up notes of mineral reduction, citrus confit and a plethora of floral elements. There is terrific energy, power and focus to the big-bodied flavors that also brim with both minerality and sappy dry extract on the youthfully austere, dry and hugely long finale. This is finer than the Bâtard and certainly more mineral-driven and, good as it is, not necessarily qualitatively better. (93-95)/2031+

**2019 Pernand-Vergelesses:** (mostly from Les Belles Filles). Whiffs of mineral reduction and fennel add breadth to the super-fresh aromas of green apple and citrus peel. Here too there is a lovely texture to the middle weight flavors that is even finer than that of the Savigny, all wrapped in an intensely stony finish that offers markedly better depth and persistence. This is a lovely Pernand *villages* and worth your attention. 89/2024+

**2019 St. Aubin "Les Perrières":** (from two parcels that total .29 ha). There is just enough reduction to overshadow the underlying fruit. Otherwise there is again an appealing intensity and minerality to the delicious and succulent flavors that are at once plump but punchy before culminating a moderately dry and sneaky long finale. (89-92)/2025+

**2019 St. Aubin "Murgers des Dents de Chien":** (from 4 parcels that total .51 ha). Restrained aromas of very pretty white orchard fruit, rose petal and acacia blossom introduce intense and seductively textured medium-bodied flavors that exhibit slightly better overall depth and persistence. This is lovely and a wine that should age well over the mid-term. (90-92)/2025+

**2019 Meursault:** (from Les Narvaux and Les Tillets). Elegant, pure and airy aromas are comprised by notes of citrus, essence of pear, and grilled nuts. The medium-bodied flavors possess a lovely combination of punch and finesse with good minerality suffusing the textured, impressively persistent and balanced finale. This is a first-rate Meursault *villages*. 90/2025+

**2019 Chassagne-Montrachet:** (from a .55 ha holding that is mostly situated in Les Benoîtes). Pungent aromas of resin, petrol and earthy pear and apple scents give way to dense, intense and serious middle weight flavors that offer fine depth and length. What this isn't is especially refined, indeed it's borderline rustic but the solid complexity compensates. 89/2024+

**2019 Puligny-Montrachet:** (.45 ha in Les Tremblots, Les Levrons and Derrière la Velle). A discreet whiff of the exotic is present on the aromas of orange peel, pear confit and acacia blossom. The middle weight flavors are not nearly as concentrated though they are finer with fine depth and persistence. This too is a quality *villages* that should reward mid-term cellaring. 89/2025+



# Millésime 2018

NEW RESORTS AND RESTAURANTS  
IN NAPA & SONOMA

GREAT BUBBLES  
TO DRINK NOW

# Wine Spectator

WineSpectator.com



SPECIAL REPORT

## CANNABIS IN WINE COUNTRY



### FRANCE Burgundy / White

**96 Jean Chartron Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers 2018 \$628** This glowing white reveals hazelnut cream, peach, apple tart, vanilla and buttered pastry flavor embedded in a lush, creamy texture. Underlying it all is a lime-tinged acidity, laying down a laiter-like structure and marshaling the long, fruit, mineral and spice-infused aftertaste. Best from 2023 through 2032. 155 cases made, 10 cases imported.—B.S.

**95 Jean Chartron Bâtard-Montrachet 2018 \$400** This white is intense, featuring oyster shell, floral, white peach and apple aromas and flavors. More elegant on the palate than the nose suggests, yet builds to a long aftertaste of citrus and mineral. Shows terrific expression, harmony and length. Best from 2022 through 2030. 95 cases made, 7 cases imported.—B.S.



JEAN-MICHEL &  
ANNE-LAURE CHARTRON  
Owners & Winemakers

**93 Jean Chartron Corton-Charlemagne 2018 \$225** The core of apple and white peach is shaded by butterscotch and lemon candy in this stern white, which shows some flesh midpalate, before shutting down again in the chalky, tactile finish. Best from 2024 through 2035. 95 cases made, 7 cases imported.—B.S.

# Wine Spectator's **Insider Weekly**

A First Look at Our Editors' Most Exciting New Wines

March 3, 2021

*Grand Vin de Bourgogne*

2018

BÂTARD-MONTRACHET

*Grand Cru*

Jean Chartron

## **JEAN CHARTRON**

**Bâtard-Montrachet 2018**

**95 points | \$400 | 7 cases imported | White**

This white is intense, featuring oyster shell, floral, white peach and apple aromas and flavors. More elegant on the palate than the nose suggests, yet builds to a long aftertaste of citrus and mineral.

Shows terrific expression, harmony and length. Best from 2022 through 2030. —B.S.



# Wine Spectator's Insider Weekly

February 10, 2021

A First Look at Our Editors' Most Exciting New Wines

France California Italy Chile Hot Wines: The Best of the Week

## France

White Burgundy

JEAN CHARTRON

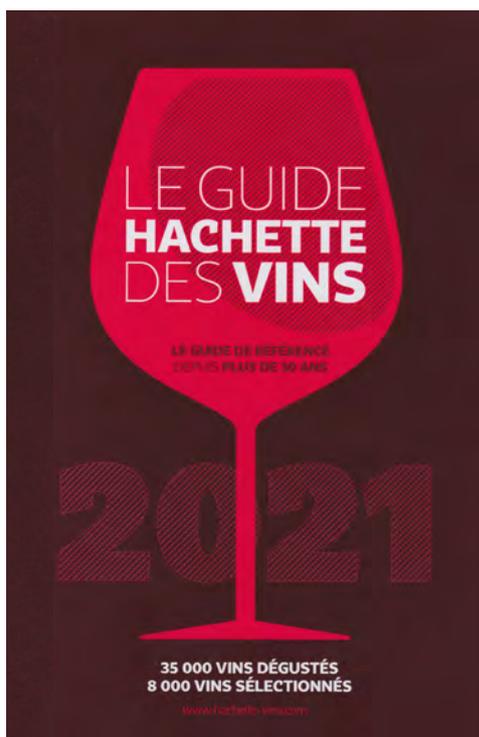
Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers 2018

96 points – \$628 – 10 cases imported

White

This glowing white reveals hazelnut cream, peach, apple tart, vanilla and buttered pastry flavors embedded in a lush, creamy texture. Underlying it all is a lime-tinged acidity, laying down a laser-like structure and marshaling the long, fruit, minerai and spice-infused aftertaste. Best from 2023 through 2032

*B.S.*



**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 €**

**17/20**

**DOMAINE**

**JEAN CHARTRON**

● *1<sup>er</sup> 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 €**

**16,5/20**

**DOMAINE**

**JEAN CHARTRON**

● *1<sup>er</sup> cru Clos de la Pucelle*  
Plus épuré que plein. La matière tout en allonge joue sur de fins amers. **69 €**

**15-15,5/20**

**DOMAINE**

**JEAN CHARTRON**

● *1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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.

Reviewed by William Kelley 5/01/2020

Selected Wines - Robert Parker Wine Advocate

## 2018 Domaine Jean Chartron Montrachet Grand Cru

<b>Rating</b> 95	<b>Release Price</b> NA	<b>Drink Date</b> 2022 - 2040	<b>From:</b> France , Burgundy , Cote de Beaune , Le Montrachet Grand Cru
<b>Reviewed by</b> William Kelley	<b>Issue Date</b> 30th Apr 2020	<b>Source</b> Issue 248 End of April 2020, The Wine Advocate	<b>Color:</b> White
			<b>Type:</b> Table

The 2018 Montrachet Grand Cru is one of the most seamless, integrated renditions of this grand cru I've tasted from Chartron. Offering up aromas of fresh peach, warm bread, con t citrus and beeswax, it's full-bodied, deep and satiny, with an envelopingly textural attack, racy acids and a long, expansive nish. This has turned out superbly.

**Sweetness:** Dry

**Type:** Table

**Variety:** Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Chevalier-Montrachet Grand Cru Clos des Chevaliers

<b>Rating</b> 94+	<b>Release Price</b> NA	<b>Drink Date</b> 2022 - 2040	<b>From:</b> France , Burgundy , Cote de Beaune , Puligny-Montrachet
<b>Reviewed by</b> William Kelley	<b>Issue Date</b> 30th Apr 2020	<b>Source</b> Issue 248 End of April 2020, The Wine Advocate	<b>Color:</b> White
			<b>Type:</b> Table

The 2018 Chevalier-Montrachet Grand Cru Clos des Chevaliers has turned out brilliantly, mingling scents of orange oil, fresh peach and ripe Meyer lemon with hints of pastry cream and freshly baked bread. Full-bodied, satiny and enveloping, it's bright and incisive, with a deep core of fruit, racy acids and a long, mineral nish.

**Sweetness:** Dry

**Type:** Table

**Variety:** Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières

**From:** France , Burgundy , Cote de Beaune , Saint-Aubin

The 2018 Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières exhibits a delicate bouquet of citrus zest and green apple, followed by a medium-bodied, delicate palate that's lively but seemingly a little di use. Perhaps it's a little shut down after its recent bottling?

## 2018 Domaine Jean Chartron Puligny-Montrachet 1er Cru Clos du Cailleret

**Rating**

94

**Release Price**

NA

**Drink Date**

2022 - 2040

**Producer:** Chartron, Jean

**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**

 Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate

**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Puligny-Montrachet 1er Cru

**Color:** White

The most youthfully reserved but also the most promising of Chartron's premiers crus is the 2018 Puligny-

**Type:** Table

Montrachet 1er Cru Clos du Cailleret, a ne e ort that opens in the glass with notes of citrus oil, struck match, crisp

**Sweetness:** Dry

green orchard fruit and pastry cream. Medium to full-

**Type:** Table

bodied, tensile and tightly wound, it needs some bottle age

**Variety:** Chardonnay

to bounce back from its recent bottling, but there's lots of potential here.

## 2018 Domaine Jean Chartron Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

**Rating**

93

**Release Price**

NA

**Drink Date**

2022 - 2040

**Producer:** Chartron, Jean

**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**

 Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate

**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Puligny-Montrachet 1er Cru

**Color:** White

Wafting from the glass with a pretty bouquet of vine blossom, white peach, citrus oil and pastry cream, the 2018

**Type:** Table

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières is elegantly

**Sweetness:** Dry

satiny, ne-boned and precise, with a delicate core of fruit,

**Type:** Table

racy acids and a long, tangy nish. This is a bright, incisive

**Variety:** Chardonnay

Folatières from Chartron.

## 2018 Domaine Jean Chartron Corton-Charlemagne Grand Cru

**Rating**

93

**Release Price**

NA

**Drink Date**

2020 - 2035

**Producer:** Chartron, Jean

**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**

 Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate

**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Aloxe Corton

**Color:** White

Mingling notes of citrus pith and orange blossom with hints of pastry cream, Chartron's 2018 Corton-Charlemagne

**Type:** Table

Grand Cru is medium to full-bodied, elegantly muscular and

**Sweetness:** Dry

structured, with lively acids, chalky extract and a pretty core

**Type:** Table

of fruit.

**Variety:** Chardonnay



## 2018 Domaine Jean Chartron Bâtard-Montrachet Grand Cru

**Rating**

93+

**Drink Date** 2022 - 2040**Producer:** Chartron, Jean**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Chassagne-Montrachet**Color:** White**Type:** Table**Sweetness:** Dry**Type:** Table**Variety:** Chardonnay**Producer:** Chartron, Jean

The 2018 Bâtard-Montrachet Grand Cru is very promising, opening in the glass with a classy bouquet of citrus oil, white peach, beeswax, orange oil and warm bread. Medium to full-bodied, deep and layered, it's nicely concentrated and youthfully reserved, with an elegantly seamless profile.

**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Meursault**Color:** White**Type:** Table**Sweetness:** Dry**Type:** Table**Variety:** Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Meursault

**Rating**

88

**Release Price**

NA

**Drink Date**

2020 - 2028

**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate

Aromas of Anjou pear, white flowers and warm bread introduce the 2018 Meursault, which no longer carries the moniker "Les Pierres" as the French authorities deemed that it might result in confusion with premier cru Les Perrières. Medium-bodied, satiny and delicate, it's open-knit but precise, with moderate intensity at the core.

**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Puligny-Montrachet 1er Cru**Color:** White**Type:** Table**Sweetness:** Dry**Type:** Table**Variety:** Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Pucelle

**Rating**

93

**Release Price**

NA

**Drink Date**

2022 - 2040

**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate

Aromas of orange oil, lemon zest, green pear and freshly baked bread introduce the 2018 Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Pucelle, a medium to full-bodied, satiny and enveloping wine that's, as usual, the more textural and gourmand of Chartron's two emblematic clos. Broad but precise, it has turned out well.

## 2018 Domaine Jean Chartron Puligny-Montrachet

**Rating**

89

**Release Price**

NA

**Drink Date**

2020 - 2030

**Producer:** Chartron, Jean**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Puligny-Montrachet**Color:** White

The 2018 Puligny-Montrachet mingles notions of citrus oil and confit lemon with hints of pastry cream and hazelnuts. Medium to full-bodied, it's both the most textural and the most concentrated of Chartron's communal bottlings, with lively acids and an expansive finish.

**Type:** Table**Sweetness:** Dry**Type:** Table**Variety:** Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Santenay Les Pierres Sèches

**Rating**

88

**Release Price**

NA

**Drink Date**

2020 - 2025

**Producer:** Chartron, Jean**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Santenay**Color:** White

The 2018 Santenay Les Pierres Sèches exhibits a ripe bouquet of confit citrus, orange oil and warm pastry. Medium-bodied, fleshy and moderately concentrated, with a generous core of fruit and lively acids, it's adapted to near-term consumption.

**Type:** Table**Sweetness:** Dry**Type:** Table**Variety:** Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Pernand-Vergelesses

**Rating**

89

**Release Price**

NA

**Drink Date**

2020 - 2025

**Producer:** Chartron, Jean**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Pernand-Vergelesses**Color:** White

Generous aromas of peach, pear and toasty new oak introduce the 2018 Pernand-Vergelesses, a medium to full-bodied, eshy and enveloping wine that's open and expressive. Chartron supplemented his fruit from Les Belles Filles with a purchased barrel so this cuvée no longer bears the lieu-dit name, but it's essentially the same bottling. It was bottled under Diam 5.

**Type:** Table**Sweetness:** Dry**Type:** Table**Variety:** Chardonnay



## 2018 Domaine J. Chartron Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes

**Rating**

88

**Release Price**

NA

**Drink Date**

2020 - 2030

**From:** France , Burgundy**Color:** Red**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate**Type:** Table **Sweetness:**

Dry

Notes of cherries, violets, cassis and chocolate introduce the 2018 Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes, a medium to full-bodied, nicely balanced wine with a lively core of fruit and youthfully chewy tannins.

**Type:** Table**Variety:** Pinot Noir

## 2018 Domaine Jean Chartron Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes

**Rating**

87

**Drink Date** 2020 - 2024**From:** France , Burgundy**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate**Color:** White**Type:** Table **Sweetness:**

Dry

The 2018 Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes offers up a generous bouquet of buttered orchard fruit and wheat toast, followed by a medium to full-bodied, eshy and generous palate. Open and charming but nicely balanced, this will drink well young.

**Type:** Table**Variety:** Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Chassagne-Montrachet

**Rating**

88

**Drink Date**

2020 - 2025

**Producer:** Chartron, Jean**Reviewed by**

William Kelley

**Issue Date**

30th Apr 2020

**Source**Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate**From:** France , Burgundy ,  
Cote de Beaune ,  
Chassagne-Montrachet**Color:** White

Aromas of crisp orchard fruit, blanched almonds and subtle spices introduce the 2018 Chassagne-Montrachet, a medium-bodied, eshy and enveloping wine that's bright and lively. While this cuvée derives from Les Benoités as usual, Chartron has opted to to remove the lieu-dit name in case he wishes to supplement it with purchased grapes or must in the future.

**Type:** Table**Sweetness:** Dry**Type:** Table**Variety:** Chardonnay



## 2018 Domaine Jean Chartron Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien

<b>Rating</b>	<b>Release Price</b>	<b>Drink Date</b>	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
90	NA	2020 - 2030	<b>From:</b> France , Burgundy , Cote de Beaune , Saint-Aubin 1er Cru
<b>Reviewed by</b>	<b>Issue Date</b>	<b>Source</b>	<b>Color:</b> White
William Kelley	30th Apr 2020	Issue 248 End of April 2020, The Wine Advocate	<b>Type:</b> Table
Aromas of orange oil, pear and praline preface the 2018 Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien, a medium to full-bodied, eshy but incisive wine with an open-knit core of ripe fruit but a bright spine of acidity. It was bottled under Diam 5.			<b>Sweetness:</b> Dry
			<b>Type:</b> Table
			<b>Variety:</b> Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Sous la Roche

<b>Rating</b>	<b>Release Price</b>	<b>Drink Date</b>	<b>Producer:</b> Chartron, Jean
88	NA	2020 - 2025	<b>From:</b> France , Burgundy , Hautes Cotes de Beaune
<b>Reviewed by</b>	<b>Issue Date</b>	<b>Source</b>	<b>Color:</b> Red
William Kelley	30th Apr 2020	Issue 248 End of April 2020, The Wine Advocate	<b>Type:</b> Table
The 2018 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Sous la Roche bursts with boisterous aromas of cherries and raspberries. Medium to full-bodied, round and charming, it's succulent and polished, with powdery tannins and a eshy core of fruit.			<b>Sweetness:</b> Dry
			<b>Type:</b> Table
			<b>Variety:</b> Pinot Noir



## 2018 Domaine Jean Chartron Savigny-lès-Beaune Théologique, Nourrissant et Morbifuge

**Rating**  
90

**Release Price**  
NA

**Drink Date**  
2020 - 2030

**Producer:** Chartron, Jean

**Reviewed by**  
William Kelley

**Issue Date**  
30th Apr 2020

**Source**  
Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate

**From:** France , Burgundy , Cote de  
Beaune , Savigny les Beaune

**Color:** White

The 2018 Savigny-lès-Beaune Théologique, Nourrissant et Morbifuge—which evokes an inscription on the Château de Savigny claiming that the commune's wines are religious, nourishing and death-defying—offers up aromas of pear, pastry cream and fresh peach. Medium to full-bodied, bright and precise, it's charming and lively, with a pretty core of fruit and a fragrant finish. It was bottled under Diam 5.

**Type:** Table

**Sweetness:** Dry

**Type:** Table

**Variety:** Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Vieilles Vignes

**Rating**  
88

**Release Price**  
NA

**Drink Date**  
2020 - 2026

**Producer:** Chartron, Jean

**Reviewed by**  
William Kelley

**Issue Date**  
30th Apr 2020

**Source**  
Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate

**From:** France , Burgundy , Hautes  
Cotes de Beaune

**Color:** White

The 2018 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Vieilles Vignes has turned out well, offering up aromas of warm bread, crisp orchard fruit and citrus oil, followed by a medium to full-bodied, fine-boned and precise palate. It's the best of Chartron's regional bottlings this year.

**Type:** Table

**Sweetness:** Dry

**Type:** Table

**Variety:** Chardonnay

## 2018 Domaine Jean Chartron Rully Montmorin

**Rating**  
87

**Release Price**  
NA

**Drink Date**  
2020 - 2025

**Producer:** Chartron, Jean

**Reviewed by**  
William Kelley

**Issue Date**  
30th Apr 2020

**Source**  
Issue 248 End of April 2020,  
The Wine Advocate

**From:** France , Burgundy , Cote  
Chalonnaise , Rully

**Color:** White

Bursting with aromas of pear and pastry cream, the 2018 Rully Montmorin is medium to full-bodied, fleshy and extroverted. It will drink well young.

**Type:** Table

**Sweetness:** Dry



# 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.

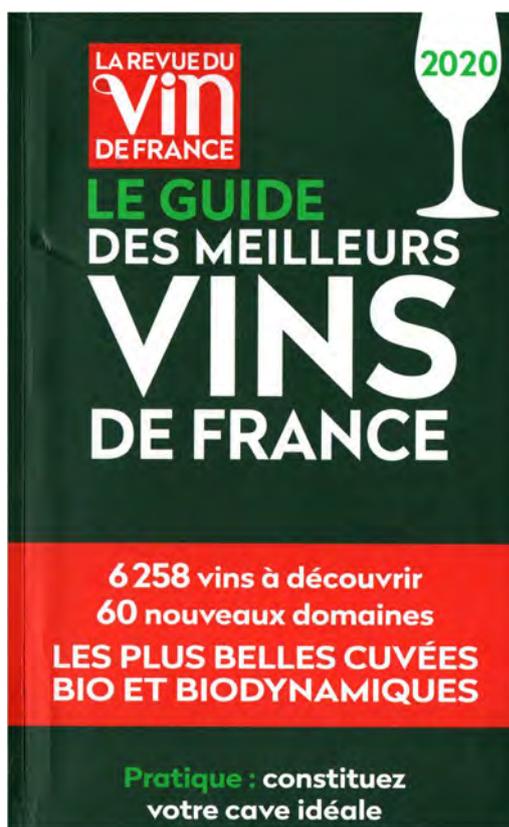
Superbe **Corton-Charlemagne Grand Cru blanc 2017**, est d'une grande finesse, aux nuances de chèvrefeuille et de pêche blanche, de bouche fondue et persistante, un grand vin on-

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, épice, 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<sup>e</sup> 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.

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

	Vintage	Producer	Name	Tasting Notes	Score	Author	Window	Price	Date
<input type="checkbox"/> ☆ <a href="#">Find it Online</a>	2017	Domaine Jean Chartron	<a href="#">Chevalier-Montrachet Clos de Chevaliers Cuvée Centenaire Grand Cru</a>	The 2017 Chevalier-Montrachet Clos de Chevalier "Cuvée Centenaire" Grand Cru, comes from a two-year old barrel (Chassin) from the old vine selection. It has a discrete but quite intense bouquet with scents of yellow flowers, lemon curd, honeysuckle and crushed stone. The palate is very well balanced with a taut line of acidity. This feel fresh and focused, a pleasant salinity flowing through this Chevalier, boasting impressive detail and precision on the sustained finish. <i>Bon vin!</i>  -- Neal Martin	(96-98)	Neal Martin	2022 - 2045	Not Available	Jan 2019
<input type="checkbox"/> ☆ <a href="#">Find it Online</a>	2017	Domaine Jean Chartron	<a href="#">Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle Cuvée Centenaire 1er Cru</a>	The 2017 Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle "Cuvée Centenaire" 1er Cru, a limited production of 100 bottles and 100 magnum of 70-year old vines, is released to celebrate 100 years since Jean-Michel Chartron's great-grandfather bought the vineyards. It has razor-sharp precision on the nose. There is a bigger difference here compared to the regular bottling that I predicted. The palate is very precise and poised, with a killer line of acidity and a little more salinity than the regular bottling. You can feel the mouth tingling after the wine has departed. Stunning.  -- Neal Martin	(94-96)	Neal Martin	2021 - 2050	Not Available	Jan 2019
<input type="checkbox"/> ☆ <a href="#">Find it Online</a>	2017	Domaine Jean Chartron	<a href="#">Chevalier-Montrachet Clos de Chevaliers Grand Cru</a>	My sample of the 2017 Chevalier-Montrachet Clos de Chevaliers Grand Cru comes from a 2-year old Damy barrel that will go into the regular cuvée i.e. not from the oldest vines. It has an attractive bouquet, albeit without the penetration and mineral drive of the Cuvée Centenaire. The palate is very well balanced with a fine line of acidity, quite saline in the mouth with touches of blackcurrant leaf and liquorish emerging towards the finish. Very fine.  -- Neal Martin	(93-95)	Neal Martin	2021 - 2040	Not Available	Jan 2019
<input type="checkbox"/> ☆ <a href="#">Find it Online</a>	2017	Domaine Jean Chartron	<a href="#">Puligny-Montrachet Clos du Cailleret Cuvée Centenaire 1er Cru</a>	The 2017 Puligny-Montrachet Clos du Cailleret "Cuvée Centenaire" 1er Cru has a very expressive, mineral-driven bouquet that displays more complexity and certainly more <i>mineralité</i> than the regular bottling. The palate is extremely well balanced, saline in the mouth with good acidity, very fresh but more linear and stricter than its Clos de la Pucelle counterpart. Yet, you cannot deny the penetration that comes through on the finish, the mouth-watering sapidity that makes you immediately yearn for another sip.  -- Neal Martin	(93-95)	Neal Martin	2022 - 2048	Not Available	Jan 2019
<input type="checkbox"/> ☆ <a href="#">Find it Online</a>	2017	Domaine Jean Chartron	<a href="#">Bâtard-Montrachet Grand Cru</a>	The 2017 Bâtard-Montrachet Grand Cru has a very backward and taciturn bouquet, not unlike Domaine Pierre Morey's that I tasted a couple of hours earlier. The palate is well balanced, quite sapid with orange rind and dried honey notes, lots of <i>matière</i> (perhaps more than the Corton-Charlemagne) with fine precision on the finish. Give it a couple of years in bottle.  -- Neal Martin	(92-94)	Neal Martin	2022 - 2038	Not Available	Jan 2019











## FRANCE

Burgundy / Côte de Beaune / Puligny-Montrachet

**93 Jean Chartron Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 2017 \$111** Enticing aromas of vanilla, citronella, hazelnut and lime are the hallmarks of this creamy white. Harmonious and complex, lingering on the finish and fading gracefully, with echoes of spice and citrus. Drink now through 2024. 500 cases made, 25 cases imported.—B.S.

**92 Jean Chartron Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 2017 \$112** The creamy texture is the ideal foil for the peach, Key lime pie and baking spice flavors in this white. Firms up, with a line of vivid acidity carrying the flavors to a long conclusion. Smoky finish. Drink now through 2024. 500 cases made, 25 cases imported.—B.S.



JEAN-MICHEL & ANNE-LAURE CHARTRON  
Owners & Winemakers

**90 Jean Chartron Puligny-Montrachet 2017 \$74** A sleek yet ripe style, this boasts peach, apple, lemon tart and light vanilla and toast flavors. Vibrant and juicy, with a lingering aftertaste of spice. Drink now. 625 cases made, 200 cases imported.—B.S.

## FRANCE

Burgundy / Côte de Beaune / St.-Aubin

**96 Jean Chartron Bâtard-Montrachet 2017 \$361** Rich and polished, with breadth and intensity to the peach, white flower, lemon tart and baking spice aromas and flavors. Builds nicely from the midpalate through the long, spice- and pastry-tinged finish. Best from 2021 through 2028. 100 cases made, 5 cases imported.—B.S.

**95 Jean Chartron Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers 2017 \$450** An angular feel makes this white distinctive, with bracing acidity driving the peach, apple tart and baking spice flavors. Intense and balanced, this needs a year or two to hit its stride. Offers a fine, mineral finish. Best from 2021 through 2029. 300 cases made, 5 cases imported.—B.S.

**95 Jean Chartron Corton-Charlemagne 2017 \$238** A creamy version, this features vanilla, butter-scotch and baking spice notes, dripping over peach and pear fruit. Supple and harmonious, underlined by vibrant acidity. Shows terrific length and a pasty-filled aftertaste. Best from 2021 through 2028. 100 cases made, 5 cases imported.—B.S.