



REVUE DE PRESSE

millésimes 2023 et 2024



— Jean Chartron —



2024, A COMPLEX VINTAGE

The 2024 harvest in Côte de Beaune was particularly complex, marked by significant climatic challenges. After a beautiful 2023 vintage with substantial volumes, this latest vintage was arduous throughout the cycle. Nevertheless, although it is far less generous than its predecessor, it will undoubtedly be a quality vintage. Indeed, the climatic hazards that punctuated the entire season strongly impacted the harvest but left aerated bunches. Careful sorting and winemaking efforts allow the potential of this fine material to be expressed, resulting in flavorful wines.

A few reminders of this memorable year: Spring 2024 was very rainy, with a 87% increase in precipitation compared to the average. This favored the development of downy mildew, a parasitic fungus that significantly affected yields. Another parasite, powdery mildew, also joined this campaign. We lost only 10% of the harvest thanks to an initial preventive treatment from the third leaf stage and meticulous monitoring paced by the rains. Despite these difficulties, the harvested grapes exhibit a beautiful aromatic maturity. This year again highlights the impact of cultural practices and climatic hazards on viticulture in Burgundy. The vinifications brought smiles back to the vineyard. The result thus rewards the relentless commitment of the winemakers throughout the season. The winemaking conditions were good, with fermentations starting easily and quickly. Balance will be present. A pleasure in the making.

The white wines are balanced and chiselled. Having benefited from the sun's rays until mid-September, they offer beautiful balances, with notes of fresh fruits and citrus. They stand out for their freshness and purity, two essential qualities of Burgundy white wines. As for the red wines, they are in a gourmet aromatic profile of small red fruits, raspberry, blackcurrant, and gooseberry. A seductive garnet red color accompanied by fine and delicate tannins gives the wines a structure full of finesse and elegance."



2024, UN MILLÉSIME PARTICULIÈREMENT COMPLEXE



De Anne-Laure et Jean-Michel Chartron

La vendange 2024 en Côte de Beaune a été particulièrement complexe, marquée par des défis climatiques importants. Après un beau millésime 2023 aux volumes importants, ce dernier millésime a été éprouvant tout au long du cycle. Néanmoins, s'il est bien moins généreux que son prédécesseur, ce sera assurément un millésime de qualité. En effet, les aléas climatiques qui ont ponctué toute la saison ont impacté fortement la récolte, mais laissé des grappes aérées. Un tri minutieux et le travail de vinification permettent d'exprimer le potentiel de cette belle matière pour faire des vins savoureux.

Petits rappels de cette année mémorable :

Le printemps 2024 a été très pluvieux, avec une augmentation de 87 % des précipitations par rapport à la moyenne. Cela a favorisé le développement du mildiou, un champignon parasite qui a fortement affecté les rendements. Un autre parasite l'Oidium, s'est lui aussi joint à cette campagne.

Nous n'avons perdu que 10% de la récolte grâce à un premier traitement préventif dès la 3ème feuille et un suivi méticuleux cadencé par les pluies.

Malgré ces difficultés, les raisins récoltés présentent une belle maturité aromatique. Cette année souligne encore l'impact des pratiques culturales et des aléas climatiques sur la viticulture en Bourgogne.

Les vinifications ont redonné le sourire au vignoble. Le résultat récompense ainsi l'engagement sans relâche des vignerons tout au long de la saison.

Les conditions de vinification ont été bonnes, les fermentations s'enclenchant facilement et rapidement. L'équilibre sera au rendez-vous. Un plaisir en devenir.

Les vins blancs sont équilibrés et ciselés. Ayant profité des rayons du soleil jusqu'à mi-septembre, ils offrent de beaux équilibres, avec des notes de fruits frais et d'agrumes. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur pureté, deux qualités essentielles des vins blancs de Bourgogne. Quant aux vins rouges, ils sont dans une aromatique gourmande de petits fruits rouges, framboise, cassis et groseille. Une séduisante robe rouge grenat accompagnée par des tanins fins et délicats, confèrent aux vins une structure toute en finesse et en élégance.



LES BUVOLOGUES

PORTRAITS DE L'ÉTÉ

ANNE-LAURE ET JEAN-MICHEL, LES GRANDS ENFANTS DE PULIGNY!

Durant tout l'été, Les Buvologues vous invitent à la rencontre des producteurs dont un ou plusieurs vins ont obtenu un Coup de cœur dans notre dossier «Les villages de votre été. » Nous les connaissons depuis vingt ans mais nous avons attendu cette dégustation à l'aveugle pour vous parler d'eux. Pourquoi maintenant ?

D'abord parce que leurs vins ont fait battre nos cœurs (trois vins présentés dont deux « Coup de cœur ». Respect.)

Et sûrement parce que c'est toujours plus compliqué de parler de gens qu'on apprécie sans que la critique ne soit vécue comme une agression personnelle.

HONNEUR AUX DAMES

Et à l'aînée d'une fratrie de deux filles et d'un garçon.

Anne-Laure est une lionne... ascendant lionne de 1960. « Ça se voit à ma crinière, non? » dit-elle en agitant sa large chevelure. Après 17 ans d'une première vie en Allemagne, elle passe son bac à Dijon. Fait une année de faculté de droit sans conviction. Avant de dire non à son père quand ce dernier la voyait sur le prétoire plus que devant le pressoir. Elle passe alors un BTS de secrétariat de direction et commence à travailler. C'était sans compter sans l'amour...

Pour pouvoir intégrer la maison de négoce familiale, elle retourne sur les bancs de l'école. Elle y rencontre celui qui deviendra son mari. Elle le suit dans les coteaux du lyonnais et « pour faire bouillir la marmite. »

Elle travaillera durant dix ans dans une société d'informatique avant de rejoindre son frère qui y est directeur commercial export comme commerciale export chez Chartron & Trébuchet en 2002. Deux ans plus tard la société dépose le bilan.

UNE PROMESSE RICHE D'AVENIR

Son frère de neuf ans son benjamin lui fait alors une promesse. « Laisse-moi dix ans pour remonter le Domaine, et nous retravaillerons ensemble ». Promesse tenue. Il faut dire que Jean-Michel est un homme de parole.

Passé par une grande école de commerce parisienne, il travaille cinq ans dans le prestigieux cabinet Arthur Andersen Consulting. Avant de revenir en 1995 dans la maison familiale. Pour former le binôme complémentaire et complice que l'on connaît, Anne-Laure se reforme. Dès 2012 elle part acquérir des bases en comptabilité, gestion et fiscalité. En 2004 Jean-Michel récupère les vignes familiales et y adjoint une activité de négoce à taille humaine. La promesse est tenue. Une nouvelle histoire commence ...Et elle va être palpitante.

DOUBLE SIGNATURE

Anne-Laure et Jean-Michel ne partagent pas qu'un prénom double et le même nom de famille. Ils sont au diapason du métier. Ils se charrient en public tout en vantant leurs qualités respectives. Elle aime sa diplomatie, lui sa franchise. L'un est de chêne, l'autre est

d'inox. Les deux participent à élever le vin. Dans tous les sens du terme.

Tous deux connaissent la responsabilité comme le poids de leur héritage. Pour autant le sujet de la transmission n'est pas tabou chez eux.

A la question de savoir lequel de leurs enfants pérennisera l'histoire viticole, l'aînée nettoie la question comme on bonde un tonneau pour pas que le vin ne s'échappe : « Ma fille et mon fils sont grands et bien installés dans la vie active ». Cash. Jean-Michel complète : « Il faut qu'ils (ses trois enfants) aillent voir ailleurs. La question d'un retour n'est pas à l'ordre du jour. Je suis pour qu'ils fassent leurs choix ».

Quand on repense à l'itinéraire professionnel des parents on comprend parfaitement leurs réponses.



La « petite grande sœur » précise que même si elle n'a pas toujours vécu en Bourgogne, elle est revenue faire les vendanges chaque année depuis 1976.

Le domaine est aujourd'hui solidement assis. Si les vins se vendent sur allocation, l'amateur peut les trouver dans les restaurants et chez certains cavistes. La petite récolte 2021 (en volume) a poussé le duo à fermer provisoirement, et à regrets, leur caveau de vente de la grande rue dès le mois de Juin au lieu de Novembre pour la Vente des Hospices..

VERS UN AVENIR VERT

Les 14,50 hectares de leurs "jardins familiaux" sont travaillés sans pesticides, ni herbicides avec des produits biologiques dès que c'est possible. Le duo ne se revendique pas « bio » et n'a pas commencé de conversion. A échanger avec eux, on comprend que le bon sens prévaut. « Si nous avions commencé la certification l'an passé (millésime 2021), on aurait encore moins récolté » explique Anne-Laure.

Nous nous quittons sur un sourire. La Saint Vincent Tournante de Bourgogne que Jean-Michel présidait a été un succès. La récolte s'annonce belle. La famille Chartron va pouvoir récolter les fruits de son travail et de ses terroirs historiques.

Nous en salivons déjà d'impatience.

DANS LA PRESSE
française





GUIDE DUSSERT GERBER 2026

Publié en OCTOBRE 2025

Puligny-Montrachet Monopole Premier Cru Clos de la Pucelle 2023,

Issu d'un territoire hors normes d'1,16 ha (il suffit de passer devant pour le comprendre), gras et délicat au nez comme en bouche, avec des nuances de fruits blancs mûrs, de grillé et d'amande. **96/100**

Puligny-Montrachet Premier Cru Clos du Caillerêt 2023,

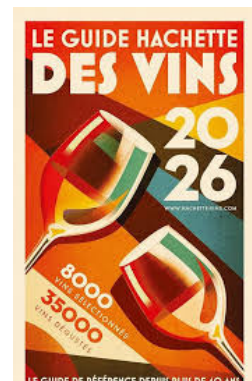
très typé, nez dominé par les fruits mûrs et les petits fruits secs, de bouche ample, c'est un grand vin de belle couleur jaune ambré, qui mêle structure et vivacité, harmonieux en bouche avec des nuances de pomme, de musc et de miel. **95/100**

Puligny-Montrachet 2023,

tout en arômes, notes subtiles de petites fleurs fraîches et de citronnelle, puissant mais tout en délicatesse, très ample au palais, remarquable par sa structure et sa longueur en finale. **94/100**

Chassagne-Montrachet blanc 2023, dense et subtil, un vin où l'on trouve des notes de tilleul et d'amande, typé, de bouche puissante, de robe jaune pâle aux reflets d'or, avec beaucoup de moelleux et de persistance **93/100**

Chevalier-Montrachet Grand Cru Clos des Chevaliers Monopole 2023, sol argilo-calcaire, l'une des plus grandes bouteilles dégustées cette année, où la densité se lie à une minéralité incroyable, envoûtant, riche, moelleux, très typé, puissamment mais subtilement bouqueté (pain brioché, reinette, fleurs blanches et fruits secs), avec cette bouche d'une grande suavité et minéralité. La pureté à l'extrême ! **98/100**



GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

Publié en SEPTEMBRE 2025

Appellation : **Chevalier-Montrachet**

Dénomination : **Clos des Chevaliers Grand Cru Monopole**

Couleur : blanc, tranquille Millésime : **2022** Appréciation : **2 étoiles Coup de coeur**

Commentaire du guide : Un nouveau coup de coeur pour le domaine avec cette cuvée rare et précieuse de la colline du Montrachet, un monopole de 55 ares produit à partir de vénérables vignes de 80 ans, élevée 14 mois en fût et 4 mois en cuve. Drapée dans une élégante robe or pâle et cristalline, elle dévoile un nez subtil et raffiné de fleurs (aubépione, églantine) et de fruits à coque. La bouche conjugue rondeur, volume, texture veloutée, soulignée par une fine amertume minérale et saline qui pousse loin la finale. Un noble chevalier, gracieux et profond.

Appellation : **Puligny-montrachet**

Couleur : blanc, tranquille Millésime : **2023** Appréciation : **2 étoiles**

Commentaire du guide : Élevé en fût, avec une petite proportion de chêne neuf, affiné brièvement en cuve, un 2023 très abouti, au nez élégant qui hésite entre note grillée, fleurs blanches et amande fraîche. En bouche, la délicatesse du fruit fait écho à celle de la texture, glissante, fraîche, rehaussée de beaux amers qui tirent loin la finale. On passe tout près du coup de coeur.

Appellation : **Puligny-montrachet**

Dénomination : **Clos du Cailleret**

Couleur : blanc, tranquille Millésime : **2023** Appréciation : **1 étoile**

Commentaire du guide : Un 1er cru de belle garde dont le boisé encore évident enrobe et parfume une matière ample, puissante, nerveuse et bien fraîche, étirée sur le zeste d'agrumes en final. Un puligny racé, qu'il faut laisser respirer en cave.

Appellation : **Puligny-montrachet**

Dénomination : **Clos de la Pucelle Monopole**

Couleur : blanc, tranquille Millésime : **2023** Appréciation : **1 étoile**

Commentaire du guide : Un monopole d'1,16 ha situé au cœur de ce climat voisin des grands crus. Le nez, toasté et très floral, ouvre sur un palais ample, onctueux et pâtissier, mais aussi traversé par une belle acidité qui confère à l'ensemble une bien belle énergie. Un très bon classique.



BOURGOGNE AUJOURD'HUI N°184

Publié en SEPTEMBRE 2025

Chevalier-Montrachet grand cru blanc Clos des Chevaliers monopole (470€) - 92

Le domaine exploite des vignes de 75 ans dans le Chevalier. Arômes élégants, à la fois minéraux, « cailloux » et solaires sur le citron confit, bergamote...Le vin est complexe, frais, ample, long, dense, tendu, harmonieux. Beau potentiel !

Saint-Aubin premier cru blanc Perrières (53 €) -91

Arômes de fleurs, de fruits jaunes... Le vin est concentré, gras, avec un fruité généreux et une belle énergie.







BOURGOGNE AUJOURD'HUI N°178

Publié en AOÛT 2024



Jean-Michel Chartron et sa sœur Anne-Laure.

JEAN CHARTRON

La maîtrise des rendements

Anne-Laure Chartron, qui s'occupe des vignes et d'une partie des exportations, et son frère Jean-Michel, qui réalise les vinifications et s'occupe du marché asiatique, sont pleinement satisfaits de leur millésime 2023 : « C'était une année plutôt agréable et tranquille car nous n'avons pas eu à subir le stress du gel de printemps, ni le stress hydrique de l'été. » précise Anne-Laure. « Nous avons débuté les vendanges le 31 août par les crémanters et les 2 et 3 septembre pour les premiers crus de Puligny comme le Clos du Cailleret et Les Folatières. Tout était rentré le 12 septembre. La très forte chaleur nous a obligés à débiter à 6 h 30 du matin et à arrêter à 13 heures.

Cela nous a d'ailleurs permis de nous consacrer plus tranquillement aux pressurages pendant les après-midi. Les moûts ont été refroidis à 10 - 12° afin d'avoir des fermentations plus lentes et plus longues. » ajoute Jean-Michel. « La taille courte mise en place en 2022 a permis de limiter les rendements du millésime 2023. La principale problématique était de garder la fraîcheur et il était donc impératif de couper les grands crus très tôt le matin. » conclut Jean-Michel. Le caveau est ouvert au public sans rendez-vous, du jeudi au dimanche, et tous les vins du domaine sont vendus, selon les disponibilités des stocks, à prix caviste.

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

Saint-Aubin premier cru blanc

Les Perrières - 17

Nez pur, précis avec une belle délicatesse florale. La bouche est pure, aux notes élégantes, citronnées, minérales qui s'étirent en longueur. Vin remarquable par sa texture en bouche.

Puligny-Montrachet premier cru blanc

Clos de la Pucelle 2023 (102,30 €) - 16

Nez subtil, frais, de fleurs blanches avec une touche anisée. La bouche harmonieuse, dynamique, pure, florale avec une finale concentrée et minérale. Beau potentiel !

Puligny-Montrachet premier cru blanc

Clos du Cailleret (102,30 €) - 15

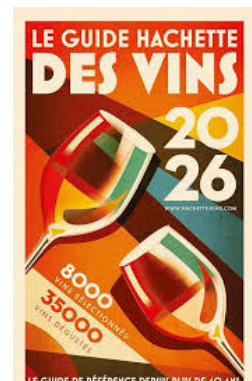
Puligny-Montrachet blanc (62,40 €) - 15

Puligny-Montrachet premier cru blanc

Les Folatières (90,70 €) - 14 5

Saint-Aubin premier cru blanc

Murgers des Dents de chien (52,10 €) - 14



GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

Publié en SEPTEMBRE 2025

Appellation : **Chevalier-Montrachet**

Dénomination : **Clos des Chevaliers Grand Cru Monopole**

Couleur : blanc, tranquille Millésime : **2022** Appréciation : **2 étoiles Coup de coeur**

Commentaire du guide : Un nouveau coup de coeur pour le domaine avec cette cuvée rare et précieuse de la colline du Montrachet, un monopole de 55 ares produit à partir de vénérables vignes de 80 ans, élevée 14 mois en fût et 4 mois en cuve. Drapée dans une élégante robe or pâle et cristalline, elle dévoile un nez subtil et raffiné de fleurs (aubépione, églantine) et de fruits à coque. La bouche conjugue rondeur, volume, texture veloutée, soulignée par une fine amertume minérale et saline qui pousse loin la finale. Un noble chevalier, gracieux et profond.

Appellation : **Puligny-montrachet**

Couleur : blanc, tranquille Millésime : **2023** Appréciation : **2 étoiles**

Commentaire du guide : Élevé en fût, avec une petite proportion de chêne neuf, affiné brièvement en cuve, un 2023 très abouti, au nez élégant qui hésite entre note grillée, fleurs blanches et amande fraîche. En bouche, la délicatesse du fruit fait écho à celle de la texture, glissante, fraîche, rehaussée de beaux amers qui tirent loin la finale. On passe tout près du coup de coeur.

Appellation : **Puligny-montrachet**

Dénomination : **Clos du Cailleret**

Couleur : blanc, tranquille Millésime : **2023** Appréciation : **1 étoile**

Commentaire du guide : Un 1er cru de belle garde dont le boisé encore évident enrobe et parfume une matière ample, puissante, nerveuse et bien fraîche, étirée sur le zeste d'agrumes en final. Un puligny racé, qu'il faut laisser respirer en cave.

Appellation : **Puligny-montrachet**

Dénomination : **Clos de la Pucelle Monopole**

Couleur : blanc, tranquille Millésime : **2023** Appréciation : **1 étoile**

Commentaire du guide : Un monopole d'1,16 ha situé au cœur de ce climat voisin des grands crus. Le nez, toasté et très floral, ouvre sur un palais ample, onctueux et pâtissier, mais aussi traversé par une belle acidité qui confère à l'ensemble une bien belle énergie. Un très bon classique.



VIGNERONS

magazine



Jean-Michel Chartron et
sa sœur Anne-Laure.

DOMAINE JEAN CHARTRON

Sur les climats de Puligny-Montrachet, le génie des sols n'est pas usurpé. Avec 3 clos dont 2 monopoles, la 5^e génération Chartron livre des vins d'une majestueuse profondeur qui déroulent leur force tranquille.

au domaine Jean Chartron, les climats ne sont pas de simples parcelles mais les versets d'un poème séculaire, des empreintes laissées par les générations précédentes sur l'épiderme de cette terre de Puligny. Dans la clarté printanière du Clos du Cailleret, on évoque la rencontre entre les forces de la terre et de la mer, entre l'argile, le calcaire et les vestiges d'anciens fonds marins. Ici le chardonnay trouve une place idéale pour développer sa pureté et sa tension minérale. Bordant ce cépage roi, le pinot noir trouve également sa part de gloire sur 4,28 ares. Là, entre les roches qui se fendent et la fraîcheur des sous-sols, il puise la profondeur et la complexité propres aux grands vins rouges de la Côte : « Nous y sommes très attachés, lancent en préambule Anne-Laure et son frère Jean-Michel Chartron, les propriétaires. Nous sortons entre 150 et 300 bouteilles de ce Clos du Cailleret rouge selon les années. N'oublions pas que Puligny produisait au XIX^e siècle plus de rouges que de blancs et qu'aujourd'hui les vins issus de pinot noir peuvent aller de pair avec les meilleurs de la côte de Beaune. » Les murs en pierre du clos semblent protéger cette cohabitation. Ils jouent surtout leur rôle dans la régulation de l'humidité comme de la chaleur, offrant un espace où ces deux cépages peuvent croître dans la plus parfaite harmonie. « Pour ce premier cru, nous possédions le monopole, malheureusement nous avons dû en céder une partie pour des questions de succession et n'en avons plus que 99,25 ares. » L'enchevêtrement des lieux-dits au sein des climats de Puligny semble l'un des plus compliqués de Côte d'Or : « Il est vrai que ce n'est pas simple. Regardez, si l'on prend les 15 premiers rangs du Cailleret, situés juste de l'autre côté de la route qui sépare ce climat du Montrachet, à cet endroit ils peuvent s'appeler indistinctement Demoiselles ou Cailleret, et puis, à partir du 16^e rang, seule la dénomination Cailleret est autorisée. » Mieux vaut se munir de l'App « ClimaVinea » mise au point par Sylvain Pitiot et Pierre Cohen-Tanugi si l'on veut savoir au pas près où l'on se situe en toute intelligence. Autre joyeuse complication typiquement bour-

guignonne, le cas du célèbre monopole de la famille Chartron, le Clos de la Pucelle couvrant 1,16 hectare : « Sur le bas de notre parcelle, la petite pointe pourrait prendre le nom de Clos-des-Meix, mais nous préférons revendiquer sur l'étiquette le nom de ce clos prestigieux. »

Ce parcellaire fait suite au Bâtard-Montrachet, face au soleil levant. Véritable vaisseau de pierre coiffé d'un arc de triomphe, le clos se distingue du climat des Pucelles auquel il appartient par ses particularités géologiques : « Un sol plus calcaire, offrant un équilibre optimal entre drainage et rétention d'humidité. Les ceps s'enracinent ainsi profondément, permettant une expression encore plus vibrante. » À la dégustation, ce clos se différencie en effet du climat ambiant par une plus grande concentration et un trait minéral plus affirmé dans son rebond. Le 2022 dévoile une fraîcheur cristalline, telle l'aube qui dissipe la brume du matin. Des notes florales délicates, de fleur d'acacia et de tilleul, s'accompagnent de nuances minérales presque iodées, évoquant les cailloux baignés par les vagues. Ce vin est un ballet de pureté et de finesse. En bouche, il se révèle précis, marqué par une tension presque salivante, nous rappelant la pureté de ce terroir unique.

Plus en hauteur, Les Chevaliers constituent une grande scène naturelle avec cette singularité : les 55,61 ares du Clos des Chevaliers qui en sont la sphère intime. La magie de ce monopole réside dans sa capacité à concentrer toutes les qualités du grand cru Chevalier-Montrachet en y ajoutant une dimension de subtilité, de précision et de profondeur. Le Clos des Chevaliers 2019 exhale des arômes envoûtants de fruits mûrs et de noisette. Une touche de cire d'abeille se mêle à la richesse du bouquet, comme un parfum qui nous enveloppe. En bouche, il se déploie avec une ampleur maîtrisée, sa texture presque soyeuse contraste avec sa finale marquée par une minéralité précieuse, une pierre humide qui frappe les sens. C'est un vin d'une grande profondeur, un chevalier solitaire, calme et majestueux mais qui déroule une force tranquille. Ici tous les climats respirent comme un ancien secret révélé. / DENIS HERVIER

CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU CLOS DES CHEVALIERS MONOPOLE 2019

« Le millésime 2019 pour ce clos a bénéficié de conditions climatiques exceptionnelles. Ces facteurs ont permis d'obtenir un vin très équilibré, avec une grande concentration aromatique et une belle finesse, tout en conservant la fraîcheur et la minéralité qui caractérisent ce terroir prestigieux. En bouche, l'équilibre entre le gras et l'acidité est remarquable, offrant une belle texture et une longueur impressionnante. »



DANS LA PRESSE
internationale





Allen Meadows'

BURGHOUND.COM

MILLESIME 2024 / ALLEN MEADOW

June 2026 / Issue 103

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. With respect to the 2024 growing season, Chartron told me that “it wasn’t easy and that’s an understatement. The weather was wet, cool and overcast so the vineyards were constantly soaked. And it wasn’t even so much that the sheer quantity of the rainfall, even though it was almost double that of a normal year, it was the frequency of the rain that made life so miserable. You couldn’t get equipment into the vineyards to treat and given the conditions, mildew was a serious problem. We finally made it to the harvest and began picking on the 14th of September and finished in the Hautes-Côtes on the 25th. Yields were good but certainly not as generous as 2023 with potential alcohols that ranged from 12 to 12.5%. I chose to chaptalize some wines that were around 12% by .5%. As to the style of the 2024s, it’s completely classic and I would compare it to that of our 2014s, which is a big compliment in my view.” I found much to like here in 2024, indeed it is the best vintage I have seen in some time so these are wines worth checking out. Chartron noted that he’s now using a mix of 5, 10 and 30 models of the Diam brand composite corks for the entire range whereas before it was only for the entry-level wines. As such, he has reduced the level of free SO₂ from 40 ppm to 35 ppm. The following wines are mostly from domaine holdings though there are a few lower-level wines that are bought in either as fruit or must.



2024 St. Aubin Cuvée Héritage Cistercian: (from a combination of Les Sentiers du Clou, Les Murgers des Dents de Chien and Les Perrières). Enough wood to merit pointing out is present on the overtly floral-suffused nose of the essence of pear, just sliced citrus and a touch of mineral reduction-character. There is both more volume and mid-palate density to the middle weight flavors that deliver better depth and persistence on the stony, clean and very dry finale. Worth a look. (89-92)/2030+

2024 St. Aubin “Les Perrières”: (from two parcels that total .29 ha). Slightly more apparent wood can be found on the ultra-floral-suffused nose of mostly citrus and white-fleshed fruit scents. The succulent and seductively textured yet agreeably punchy flavors also exude evident minerality on the firm, youthfully austere and well-balanced finale. (90-92)/2030+

2024 St. Aubin “Murgers des Dents de Chien”: (from 4 parcels that total .51 ha). This is aromatically quite similar to the Perrières but with more obvious floral influence. There is a bit more size and weight if perhaps just a bit less minerality on the delicious medium weight flavors that exhibit just a bit more depth and persistence on the clean and dry finale. This is really quite good and worth considering. (90-93)/2031+

2024 Chassagne-Montrachet: (from a .55 ha holding that is mostly situated in Les Benoîtes, along with about 25% from young vines in the 1er Caillerets). A riper nose features aromas of rosemary oil, spice and various white orchard fruit scents. The supple and relatively forward medium-bodied flavors possess a highly seductive mid-palate texture that contrasts somewhat with the youthfully austere, lightly rustic and very dry finale where a touch of bitter lemon-character slowly emerges. This relatively powerful effort is also quite good, especially for a villages, and worth a look. (89-91)/2030+

2024 Puligny-Montrachet: (from a .45 ha holding in Les Tremblots, Les Levrons and Derrière la Velle). A more elegant and slightly cooler nose reflects notes of white flower, pear and discreet lemon peel aromas that are trimmed in discreet wood toast. There is fine volume to the delicious flavors that possess an abundance of mouthcoating sap that also serves to buffer the moderately firm acid spine on the youthfully austere, zest-inflected and long finale. This attractively dry and well-balanced effort is a lovely Puligny villages that could be approached young or aged to good effect over the mid-term. (89-91)/2031+

2024 Puligny-Montrachet “Les Enseignères”: Here too there is enough wood present to note surrounding the overtly floral-suffused nose, especially acacia blossom, along with white orchard fruit and an interesting hint of crushed fennel. As one would reasonably expect, there is more size, weight and density to the medium weight flavors that display focused power on the markedly dry and lightly austere finale that comes up somewhat short. My sense is that this is likely to better harmonize once it's in bottle but that is a supposition, not a guarantee. (88-91)/2030+



Allen Meadows'

BURGHOUND.COM

2024 Puligny-Montrachet 1er Cru "Vieilles Vignes":

(this is mostly from Hameau de Blagny though there are contributions from Pucelles, Caillerets and Folatières). A markedly floral-infused nose freely reveals its array of freshly sliced pear, apple, citrus and discreet spice wisps. The palate impression of the medium-bodied flavors offers a step up in volume and power while retaining more refinement on the bone-dry, citrusy and impressively long finale. This beautifully balanced effort should easily repay up to a decade of cellaring. (91-93)/2032+

2024 Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Folatières":

(from 3 parcels totaling .53 ha in Es Folatières). A hint of wood combines with vaguely exotic, spicy, fresh and ripe white orchard fruit, citrus confit and an array of floral-characters. There is impressive power and mid-palate concentration to the extract-rich flavors that coat the palate before terminating in an attractively dry finish that delivers fine persistence. This does need to develop better complexity so a few years of keeping are suggested. (90-93)/2032+

2024 Puligny-Montrachet 1er Cru

"Clos de la Pucelle": (a 1.16 ha monopole of the domaine though some production is sold to others). A more perfumed nose speaks of honeysuckle, acacia blossom, the essence of pear and a discreet dollop of wood. There is again very good volume to the utterly delicious and highly seductive flavors that

manage to be at once succulent yet surprisingly powerful while exhibiting very fine length on the dry, youthfully austere and lengthy finish. This is really quite classy and a wine that should amply repay up to a decade of keeping. (91-94)/2032+

2024 Puligny-Montrachet 1er Cru "Clos du Cailleret":

(from a .99 ha holding that is no longer noted as a monopole on the label). The cool and restrained nose only grudgingly offers up notes of spiced tea, the essence of green apple, lemon-lime and mineral reduction scents. The elegant and precise medium-bodied flavors possess outstanding punch and a gorgeous texture before culminating in a tension-filled, overtly stony, balanced and highly persistent finale. This is a classic Caillerets. (91-94)/2032+

2024 Corton-Charlemagne Grand Cru :

(from En Charlemagne in Pernand). A discreet application of wood sets off the beautifully layered array of white peach, petrol, lemon zest and wet stone scents. Once again there is excellent richness and volume to the focused and overtly muscular medium weight flavors that exhibit a fine bead of minerality on the beautifully long finale that already offers excellent depth. This powerful effort is extremely promising and should age accordingly. (92-95)/2034+

2024 Chevalier-Montrachet Grand Cru

"Clos des Chevaliers" Monopole: (from a .55 ha holding). A ripe, airy and ultra-elegant nose offers up beautifully layered notes of acacia blossom and green apple along with spiced pear, mineral reduction and lemon rind nuances. There

is excellent concentration and an abundance of dry extract that imparts a textured mouthfeel to the intensely stony flavors that are shaped by firm supporting acidity on the overtly saline, moderately austere and hugely long finish. A classic Chevalier is always a serious and compact wine when young but this is so tightly wound that, as good as it is, I would recommend not touching a bottle for at least the first 10 years. (93-96)/2036+

2024 Montrachet Grand Cru : (from the Puligny side). Moderate wood influence stops short of fighting with the borderline exotic nose of white peach, passion fruit, citrus confit, petrol and an array of floral wisps. There is excellent size, weight and mid-palate density to the delicious and powerful larger-scaled flavors that coat the mouth with sappy dry extract on the firm, compact and built-to-age finale. While it's qualitatively close, I prefer the Chevalier by just a hair, at least at this early juncture. (93-95)/2036+



MILLESIME 2024 / NEAL MARTIN

Tasted in January 2026

Chevalier-Montrachet Clos de Chevaliers Grand Cru 2024 (95-97)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2028 - 2050

Vendangé le 15 septembre, le Chevalier-Montrachet Clos de Chevaliers Grand Cru 2024 offre un bouquet parfumé aux arômes d'agrumes, avec des notes de fougère et de fenouil, et une touche de pierre concassée qui se révèle à l'aération. Une expression remarquable. La bouche est parfaitement équilibrée, avec une acidité juste, vive et éclatante, d'une grande complexité et une finale minérale d'une qualité exceptionnelle. Ce vin est assurément aussi bon que le 2023. Excellent.

Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru 2024 (93-95)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2027 - 2042

Le Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru 2024 se distingue par une précision et une finesse supérieures à celles du Clos du Cailleret de cette année. Au nez, on perçoit des notes de poire Conférence, de zeste d'orange et une légère touche de cire. La bouche, bien équilibrée, présente une acidité vive et se révèle délicate et élégante, tout en conservant une belle cohésion et une grande précision en finale. Un vin d'une grande classe.

Puligny-Montrachet les Folatières 1er Cru 2024 (92-94)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2028 - 2042

Le Puligny-Montrachet Les Folatières 1er Cru 2024 offre un bouquet très parfumé aux arômes de fruits jaunes, de fleurs blanches, une pointe de menthe et même une subtile note de fruits rouges. La bouche, d'une belle ampleur, est marquée par une acidité vive. D'une grande précision, ce vin, plus minéral que le 2023 plus ensoleillé, présente un fort potentiel.

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2024 (92-94)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2028 - 2046

Le Bâtard-Montrachet Grand Cru 2024 est issu de quatre barriques cette année. Vendangé un peu plus tard, il présente au nez des notes tropicales plus prononcées, tout en conservant une minéralité et une tension remarquables. L'attaque en bouche est vive, assez stricte et linéaire, avec une saveur malique plus marquée qu'au nez et une pointe d'épices qui se révèle en finale. Un vin prometteur, bien que parfois un peu intransigeant.

Montrachet Grand Cru 2024 (92-94)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2026 - 2042

Comme d'habitude, on retrouve un fût de Chassin ayant déjà servi pour le Montrachet Grand Cru 2024. Le nez, d'abord fermé, a nécessité une certaine

aération pour révéler ses arômes, avec des notes d'écorce d'agrumes, de cire de bougie et de zeste d'orange. La bouche est bien équilibrée, avec une attaque généreuse sur la mangue et une pointe de raisin sec doré. On note une légère réduction. La finale est ample, bien que moins sophistiquée que celle du Chevalier-Montrachet.

Puligny-Montrachet Vieilles Vignes 1er Cru 2024 (91-93)

Couleur : Blanc

Fenêtre de consommation : 2027 - 2040

Le Puligny-Montrachet Vieilles Vignes 1er Cru 2024 provient principalement de l'Hameau du Blagny, complété par des raisins sélectionnés à Pucelles, Caillerets et Folatières. Son bouquet, d'une grande finesse et d'une élégance classique, s'ouvre magnifiquement à l'aération. La bouche est bien équilibrée, avec une attaque légèrement épicée et une subtile note de fenouil en finale (peut-être due à l'élevage en fût). Un vin à suivre de près, avec une belle persistance.

Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 1er Cru 2024 (90-92)

Couleur : Blanc

Fenêtre de consommation : 2027 - 2040

Le Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 1er Cru 2024 était encore en pleine effervescence lors de ma visite au domaine : le nez était obstiné et fermé. La bouche est vive en attaque, avec une belle acidité sur des notes de pomme cuite et de poire, une profondeur modérée et une pointe d'épices en finale. Beau, mais il a encore besoin de s'épanouir.

Corton-Charlemagne Grand Cru 2024 (90-92)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2029 - 2044

Il y a quatre barriques de Corton-Charlemagne Grand Cru 2024. Le nez est légèrement terreux, encore fermé, avec des signes de réduction et une pointe de bois. L'attaque en bouche est également marquée par le bois, mais la structure est agréable et l'acidité bien équilibrée. Il gagnera à vieillir trois ou quatre ans en bouteille.

2024 Puligny Montrachet Village (90-92)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2026 - 2036

Le Puligny-Montrachet Village 2024 est un assemblage de raisins provenant de la propriété et d'échanges. Son bouquet, vif et mentholé, s'exprime pleinement au nez. Une belle énergie se dégage en bouche. Fraîche et vibrante, la structure est harmonieuse et tendue, avec une finale minérale marquée. Un Puligny de style classique qui promet beaucoup de plaisir.

Saint-Aubin Les Perrières 1er Cru 2024 (90-92)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2027-2035

Le Saint-Aubin Les Perrières 1er Cru 2024 présente un nez un peu maladroit comparé à ses pairs, mais il s'harmonise bien en bouche, offrant des arômes de fleur d'oranger et d'agrumes. La bouche, légèrement réduite, est ample et d'un style assez épicé avec une finale poivrée. Ce vin a beaucoup de caractère, mais il lui faudra encore 12 à 18 mois de vieillissement en bouteille.

2024 Santenay Les Pierres Sèches (89-91)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2026 - 2035

Cinq barriques du Santenay Les Pierres Sèches 2024 sont disponibles cette année. Au nez, des arômes de pamplemousse, de zeste d'orange et d'abricot se déploient, révélant une agréable pureté de fruit. La bouche est bien équilibrée, avec un boisé harmonieux, une acidité vive et une belle fraîcheur en finale. Ce millésime pourrait surpasser le précédent.

Saint-Aubin Héritage Cistercien 1er Cru 2024 (89-91)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2026 - 2038

Le Saint-Aubin Héritage Cistercien 1er Cru 2024 est un assemblage de raisins provenant du domaine et d'achats effectués depuis la replantation des vignes de Chartron. Au nez, on perçoit un léger parfum de menthe poivrée, net et précis. La bouche est fraîche et vive, avec

une acidité éclatante et une finale harmonieuse aux notes d'abricot qui persiste longuement. Un délice.

Saint-Aubin les Murgers des Dents de Chien 1er Cru 2024 (89-91)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2026 - 2035

Le Saint-Aubin Les Murgers des Dents de Chien 1er Cru 2024 offre au nez de légères notes de menthe poivrée qui s'épanouissent agréablement dans le verre. La bouche est fraîche et vive, avec une acidité d'une grande finesse. Un Saint-Aubin d'une belle fluidité, qui gagnerait toutefois à conserver un peu plus de persistance. Un an de garde en bouteille serait un plus.

2024 Chassagne-Montrachet Villages (89-91)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2026 - 2038

Le Chassagne-Montrachet Villages 2024 offre un bouquet précis, fruit d'un élevage en fût de chêne maîtrisé. Une légère réduction se fait sentir. La bouche est fraîche et vive, avec des notes d'écorce d'agrumes, de zeste d'orange et une pointe d'épices. Très élégant et raffiné, avec une finale d'une belle intensité, ce vin surprend par sa qualité.

2024 Puligny-Montrachet Les Enseignères (88-90)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2026 - 2038

Le Puligny-Montrachet Les Enseignères 2024 offre un nez très pur, aux arômes de zeste d'orange et de mandarine, qui s'épanouissent progressivement dans le verre. La bouche est bien équilibrée, avec une acidité vive, même si j'aurais peut-être souhaité un peu plus de tension et d'acidité en finale. Je vais

donc rester prudent pour le moment.

Savigny-lès-Beaune Blanc 2024 (88-90)

Couleur : Blanc

Période de consommation : 2026 - 2036

Le Savigny-lès-Beaune Blanc 2024 est issu de cinq barriques cette année. Au nez, il dévoile des arômes de crème de citron et de zeste d'orange, et présente une plus grande profondeur que le millésime précédent. L'attaque en bouche est marquée par une minéralité marquée. Sa belle acidité et sa vivacité lui confèrent un potentiel de garde de plusieurs années.

Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru Rouge 2024 (88-90)

Couleur : Rouge

Période de consommation : 2026 - 2032

Le Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru Rouge 2024 ne comprend qu'une seule feuillette cette année, soit environ 140 bouteilles. Son nez est expressif, avec des arômes de fraise des bois et de framboise, bien définis et précis. La bouche est ample, avec des tanins légèrement charnus. On retrouve ici la prédominance des fruits rouges, une structure un peu charnue et une finale légèrement saline. Excellent. Bonne chance pour en trouver une caisse.



VISIT TO DOMAINE JEAN CHARTRON, TASTING 2024'S FROM CASK

By Steen Öhman October 6, 2025

Chartron is becoming a favourite for the Winehog in Puligny, or should I say in Côte de Beaune, as the estate covers a large part of the Beaune whites.

It is always a treat and a pleasure to visit Jean-Michel Chartron – as the wines seem to be improving year after year.

Domaine Jean Chartron is one of the most prominent, historic landowners in Puligny-Montrachet, having owned several of its holdings for more than 100 years.

DOMAINE JEAN CHARTRON IN MORE DEPTH

Domaine Jean Chartron has a long historical background, having been established in 1859. It has a unique portfolio of vineyards that includes three famous clos: Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle, Puligny-Montrachet Clos du Caillerets, and Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers.

The estate, after problems with inheritance taxes in the 1980s and 1990s, has entered a more stable period under the leadership of Jean-Michel Chartron, and this has led to tremendous quality improvements over the past several years.

Domaine Chartron has a lovely portfolio of vineyards, and I have recently done some studies into this treasure.

TASTING THE 2024S AT DOMAINE CHARTRON

The 2024s are very refined at Domaine Chartron ... the phenolic ripeness, in most cases, is close to perfect ... and this gives you some truly lovely 2024s. 2024 was not an easy

year; however, the whites fared better than the reds in terms of yield and quality-wise.

Chartron has, like Roulot and Leflaive, manned up on the pickers, and let's face it ... this does help a lot on the precision of the recent vintages. It is a cool vintage (if there is such a thing in these global warming years), and this does offer some more delicate and more focused wines than the rich 2023s. We are getting used to these rich wines ... thus, 2024 is a welcoming break in the usual hot vintages,

To the tasting notes! You know the drill...

Chassagne-Montrachet 2024

The village of Chassagne has 1/3 young wines from 1er Cru Chassagne Les Caillerets. It's fresh, rich and charming ... love this wine for its slight Les Caillerets tone of fennel. It has a lovely, effortless note ... delicate and refined for Chassagne Village. Caillerets is always a treat ... even though it's only 1//3 and young vines.

(Drink from 2032) – Very Good+ – **(90p)**

Puligny-Montrachet 2024

The Puligny village (from Les Tremblots, Derrière la Velle, and Enseignières) a classic Puligny per se. The Puligny village shows lovely balance and liveliness ... 2024 is a lovely vintage at this level. Love these Pulignys with the citrus-driven minerality and freshness. Frais et Léger ... what can I say!

(Drink from 2032) – Very Good – **(90-91p)**

Saint-Aubin Les Murgers des Dents de Chien 2024

This is a beauty in 2024 ... richer than usual and with a lovely complexity and generosity. This is usually on the stony side ... but in 2024 it's really singing. Very fine intensity and complexity.

(Drink from 2033) – Very Good+ – **(90-92p)**

Puligny-Montrachet Les Folatières 2024

The Puligny Folatières is rich and velvety even in 2024 ... slightly on the generous side with quite ripe phenolics. Would work well with more generous dishes, cod with saffron sauce or other complex dishes that will benefit from the rich complexity of the Folatières.

(Drink from 2032) – Fine – **(92p)**

Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 2024

The Clos de la Pucelle is located at the northern end of Pucelles; the Chartron vineyard is around 1 ha, with the oldest part planted in 1953-54. For me, the Pucelles is not showing all its virtues in the 2024 vintage ... but give it time. The phenolics are very fine, but the effortless harmony of the Caillerets will be difficult to match this year.

(Drink from 2035) – Very Fine – **(93p)**

Puligny-Montrachet Clos du Caillerets 2024

The Clos du Caillerets is one of the signature wines of the estate. Chartron was previously the largest owner of Caillerets, with 3.33 ha in total. Inheritance tax forced the sale of some of the vines, and they now hold a bit more than 1 ha at the northern end of the vineyard in the Clos du Caillerets, surrounded by very tall stone walls. The oldest vines are from 1955-56. This is a refined and delicate Caillerets ... without the warmish notes of 2022 and 2023. This year it bashes the Pucelles on its purity and midpalate grace ... its good

(Drink from 2035) – Very Fine – **(94p)**



Batard-Montrachet 2024

The Batard-Montrachet is not from the Chartron vineyards, but a swap of wines that is performed every year. It is a delicate and rather rich wine with a fine floral note. The aromatics are very fine ... and the phenolic ripeness is perfect. A gorgeous Batard ...

(Drink from 2035) – Outstanding – **(95p)**

Corton-Charlemagne 2024

The Corton-Charlemagne is a beauty ... this vineyard deserves a higher and higher esteem in my mind. It's rich for a Charlie ... quite reductive with a lovely potential. Very refined and mineral-driven. Not matching the Montrachets ... but with a rich Turbot it will fly me to the moon.

(Drink from 2035) – Outstanding – **(94-95p)**

Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers Monopole 2024

The Clos des Chevaliers is located at the northern end of the original Chevalier-Montrachet vineyard, between the plots of Domaine d'Auvenay and the Demoiselles section belonging to Louis Jadot and Louis Latour. The Chartron clos is 0.42 ha, and the oldest vines are from 1947-48. The Chevalier is very harmonious and delicate as it also offers a lovely intensity. More delicate than the Montrachet ... but lacks the ultimate power of the Montrachet. This is more Chartron stylewise ... but both will do ... wow what a final pair.

(Drink from 2035) – Outstanding – **(95-96p)**

Montrachet 2024

The Montrachet is a rich and relatively massive wine for the vintage. Classical Montrachet ... hint of botrytis it seems. Not over the top ... a typical Montrachet with all the goodies. Will need some time to unfold fully ... as it will require generous food that can give the Montrachet the perfect chance to shine.

(Drink from 2040) – Outstanding – **(95-96p)**



MILLESIME 2024

Tasted October 2025

☐	2024	St-Aubin Perrières 1er Cru, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	90-92
☐	2024	St-Aubin Murgers des Dents de Chien 1er Cru, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	92-93
☐	2024	Chassagne-Montrachet, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	88-90
☐	2024	Puligny-Montrachet, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	88-91
☐	2024	Puligny-Montrachet Enseignères, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	90-92
☐	2024	Puligny-Montrachet 1er Cru Vieilles Vignes, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	90-93
☐	2024	Puligny-Montrachet Folatières 1er Cru, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	91-94
☐	2024	Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 1er Cru, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	91-94
☐	2024	Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	92-95
☐	2024	Corton-Charlemagne Grand Cru, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	92-94
☐	2024	Bâtard-Montrachet Grand Cru, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	92-95
☐	2024	Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers Grand Cru, Jean Chartron	Blanc	★★★★★	94-97



2024, St-Aubin Perrières 1er Cru

Issu d'une parcelle de 7 ouvrées sur un coteau escarpé, ce vin présente une très jolie robe jaune citron aux reflets verts. Son bouquet se fait encore discret, mais la bouche est d'un bel équilibre, à maturité optimale, permettant au fruit de s'exprimer pleinement tout en conservant une belle tension. Un vin blanc tout en finesse. À boire entre 2027 et 2030. Dégusté en octobre 2025

2024, St-Aubin Murgers des Dents de Chien 1er Cru

Robe jaune citron moyen. Les arômes de fruits du verger sont légèrement plus présents que chez Perrières, laissant présager une belle structure. En effet, le Murgers des Dents de Chien offre une plus grande profondeur de fruit, intelligemment agencée en bouche et harmonieusement associée au chêne. Un vin très réussi. À boire entre 2028 et 2032. Dégusté en octobre 2025.

2024, Chassagne-Montrachet

Issu de jeunes vignes de Caillerets. Robe vert citron frais. Nez plus austère que le Saint-Aubin Murgers Dents de Chien, ou même que Perrières, mais avec une belle structure, quelques notes de fruits jaunes, une touche d'agrumes et une longueur appréciable. À boire entre 2027 et 2030. Dégusté en octobre 2025.

2024, Puligny-Montrachet

Une robe d'un vert frais. Plus d'énergie que le Chassagne, tout en conservant une certaine austérité. On observe désormais une plus grande ampleur de fruits de grande qualité. Des notes de prune charnues viennent sublimer la structure. À boire entre 2027 et 2030. Dégusté en octobre 2025.

2024, Puligny-Montrachet Enseignères

Produit en 4 barriques. Robe plus soutenue que le Puligny classique, nez plus ample. Vin encore fermé, qui gagnera en complexité avec le temps. Belle ampleur en bouche, qui persiste agréablement. L'équilibre fruit-acidité est réussi et le chêne reste discret. À boire entre 2028 et 2032. Dégusté en octobre 2025.

2024, Puligny-Montrachet 1er Cru Vieilles Vignes

Ce Premier Cru d'assemblage est issu du Hameau de Blagny et d'un élevage en fûts moins importants provenant des meilleurs Premiers Crus de Chartron. Sa robe est plus citronnée que verte. Austère, presque anguleux, il offre une belle concentration de fruits qui enrobe sa structure. Belle longueur en bouche. À boire entre 2029 et 2033. Dégusté en octobre 2025.

2024, Puligny-Montrachet Folatières 1er Cru

Robe jaune citron moyen. Le bouquet suggère une maturité optimale, bien que les raisins aient été cueillis parmi les premiers. Des pommes à pleine maturité, soutenues par des notes de citron mûr, offrent une bouche élégante et relativement ample. L'ensemble est harmonieux et constitue un Folatières de qualité. Une cuvée généreuse, avec 8,5 barriques. À boire entre 2030 et 2035. Dégusté en octobre 2025.

2024, Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 1er Cru

Robe jaune citron frais aux reflets verts, nez plutôt fermé. Encore en pleine évolution. La structure est plus affirmée, mais le vin est moins séduisant dans sa jeunesse. Le Clos de la Pucelle offre une belle tension, mais il lui faudra du temps pour s'épanouir pleinement. Je ne perçois pas encore toute la puissance et la structure que ce vin peut développer. À boire entre 2030 et 2036. Dégusté en octobre 2025.

2024, Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru

Arômes de citron et de citron vert. Belle concentration et expression plus marquée que dans les Pucelles. Un vin vraiment très fin, avec des particules minérales qui se mêlent à la chair blanche du fruit. Le nez a encore besoin de s'épanouir, mais il a le potentiel pour devenir un grand Cailleret. Produit en 13 fûts. À boire entre 2030 et 2036. Dégusté en octobre 2025.

2024, Corton-Charlemagne Grand Cru

Une fine rayure verte traverse sa robe. Vin sec et minéral, peu charnu à ce stade. Un Corton-Charlemagne élégant et linéaire, avec une légère note de lard, où la pierre domine le fruit, et une longue finale. Quatre fûts ont été produits, dont un provenant du domaine. À boire entre 2030 et 2036. Dégusté en octobre 2025

2024, Bâtard-Montrachet Grand Cru

Quatre barriques produites. Robe jaune citron moyen. Nez encore timide, puis explosion de fruits mûrs, quelques notes de prune jaune, une belle ampleur en bouche, notamment en finale. Un Bâtard de qualité, promis à un bel avenir. À boire entre 2030 et 2036. Dégusté en octobre 2025.

2024, Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers Grand Cru

Arômes de citron et de citron vert. Des notes plus prononcées de fruits blancs au nez, une élégance accrue, et pas seulement une plus grande ouverture. Ce vin est remarquablement stylé, un Chevalier tout à fait digne de ce nom, le fruit sublimant la structure. Une très belle réussite. Production : 7 barriques. À boire entre 2030 et 2038. Dégusté en octobre 2025.

2024, Montrachet Grand Cru

Un vin issu d'un échange de fruits, élevé dans un seul fût, non neuf. Une robe jaune intense, un bouquet puissant mais sans subtilité, avec une pointe de marmelade de citron. Des arômes de fruits plus riches, une finale longue et puissante, certes, mais loin de la finesse des Chevaliers. À boire entre 2030 et 2036. Dégusté en octobre 2025.



MILLÉSIME 2024 / BILL NANSON

BURGUNDY REPORT - Tasted in Puligny with Jean-Michel Chartron 14 October 2025.

Jean-Michel on 2024:

"The whites are not bad, but really there's not much red to speak of..."

"I'm not certified, so I didn't go full organic because of the 2x amount of rain – I couldn't have sprayed 20x or more – how is that organic to use so much extra copper and diesel for the tractors? You can't cure cancer with homoeopathy. I'm still about 1/3rd down in volume, but at least I still made some wine."

The wines...

What a successful vintage for this domaine. There are just as many great regional wines as grand crus – well done !! All the Bourgognes are sealed with DIAM, higher wines depend on the vintage – Caillerets/Pucelles are usually in cork like the GCs except Corton-Charlemagne which is also DIAM.

FIRST THE REDS

Generally Racked a month ago for bottling just before Christmas:

2024 Bourgogne Côte d'Or (or Bourgogne VV)

Some variations on this label depending on the market – but there is only one Bourgogne at the domaine, and it's the same wine in each case. A little vibrant red stony cherry. Mouth-filling – plenty of energy – some chunky middle flavours with a hint of structure and slowly fading – tasty raucous wine.

2024 Puligny-Montrachet 1er Clos du Cailleret (Rouge)

Modest colour. Airy, very pretty red fruit. Juicy but with depth and intensity and a stony finishing width. What a beautiful wine – I would guess Côte de Beaune – but I couldn't guess more (right!)

LES WHITES

The first three are bottled – DIAM5 sealed – but only those, for now:

2024 Bourgogne Côte d'Or Chardonnay Cuvée Eugénie Dupard

Again a wine that can take multiple labels depending on the end market – but again there's just one cuvée here at the domaine. All the vines in the commune of Puligny, this labelled as Cote dor in Japan. Lovely scale of aroma – really inviting. Mouth-filling full of energy – that's a great Bourgogne!!

2024 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Vieilles Vignes

From hillsides in Nantoux

A lovely width of freshness, but just a hint more generosity. In the mouth too – but so energetic and more slaine too. Slowly fading – I can't really say that this is a lesser wine than the last – just a hint more richness to the flavours!!

2024 Rully Montmorains

4 hectares here, but about half a harvest in this sector. This bottled end of August like the previous two. A hint of sherbet energy to this nose. Juicy, very modest bitters, and a little mineral sparkle – that's a lovely wine – quite some character for an appellation I usually think of as less characterful... Yum !!

None of the following have been filtered or fined – just racked:

2024 Santenay Les Pierres Sèches

Just one parcel. Mineral, fresh but aromatic density too. Extra scale and fluidity – here's another wine with a joyous energy. Lovey finishing – super wine...

2024 Savigny-lès-Beaune Nourrissants, Théologiques et Morbifuges

Ooh – what a beautifully vibrant nose. Silky, very mineral – a great nose, the palate merely excellent Long and intense finishing and still quite vibrant...

2024 Pernand-Vergelesses

Mainly from Belles Filles. Another nose of vibrance and minerality. Some gas and so many dimensions of tasty citrus and citrus bitters. What a super wine...

2024 Chassagne-Montrachet

The normal Benoites but augmented with some young vine Chassagne Caillerets – almost 25%.

A calmer but still quite mineral width of aroma. Also with plenty of remaining CO₂ – what a wonderful peak of middle and finishing flavour – gorgeous finishing flavour. Very slowly fading – simply excellent, delicious wine...

2024 St.Aubin 1er cru Heritage Cistercien

'Had to pull out our Sentier de Clous, so for a time, here is a replacement cuvée which is a blend of parcels.' Again, a super width of fresh complexity – lots of citrus bitter aromas again – but this time a little more subtle. More incisive impact – a wine that's electric over the palate before slowly fading. What a super wine...



2024 St.Aubin 1er Perrières

The nose is less forward, but the opposite in the mouth – round, energetic – flavours of lovely clarity – so wide and palate staining – great !!

2024 St.Aubin 1er Murgers des Dents du Chien

A more open nose, beautiful, fresh yellow citrus. The CO2 is present again – a more obvious yellow citrus flavour too. The barrel slightly more visible but what an excellent wine...

2024 Puligny-Montrachet

Not a lot of domaine villages here but it's only villages in this!

Good scale – and lovely mineral clarity again. A strong core of flavour, slowly opening and melting – the finish is absorbing and melting over the palate. A great finish for a villages wine – in fact it's quite complete – bravo !!

2024 Puligny-Montrachet Enseignières

A vertical nose of super clarity and maybe even some floral complexity, too. An extra generosity vs the villages, but what a complete wine again – extra length. Yes !!

2024 Puligny-Montrachet 1er Cru Vieilles-Vignes

Mainly Hameau de Blagny plus a couple of barrels of others... vines from the 1950s

A narrower but also quite linear nose. More mineral, less rich, but with a fine palette of complexity. Extra wide finishing, holding just as long as the previous but with a more airy style...

2024 Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières

Ooh – that's showing great – airy, lots of floral complexity. Lovely scale in the mouth – a clarity and a shimmer of complexity. Another intensity in the finish – very long...

2024 Puligny-Montrachet 1er Clos de la Pucelles Monopole

The 107th vintage for this wine at the domaine.

A super width with a more airy style – less floral. Today, a stricter style, less sweetness but one of the very best finishing flavours – such a great finish...

2024 Puligny-Montrachet 1er Clos des Cailleret

Also, the 107th vintage for this wine, Chez Chartron. This, together with the Clos Chevalier and Clos de Pucelles were bought from a Madame Billerey – her domaine had an 'amazing collection of vineyards.' Jean-Michel's grandfather had half a hectare of pinot in here.

Higher toned, a racy, wonderful palette of complex aroma – more airy – that's a beauty again. Hmm, more supple and melting. The structure here is more visible. Potentially, this a notch better than the Pucelles this year.

The following grand crus all sampled from barrel:

2024 Corton-Charlemagne Grand Cru

From En Charlemagne.

Big, powerful, almost a hint of smoke. Large in scale, properly structured – yes, quite smoky from the barrel, but it will be gone after the fining. So intense, and long... Great scale, potentially a great wine too...

2024 Bâtard-Montrachet Grand Cru

‘Almost’ Chassagne side

More vertical and cushioned – an impression of super texture. The structure impresses with a mm of cushion vs the Corton-Charlemagne. That’s a grand Vin

2024 Chevalier-Montrachet Grand Cru, Clos des Chevaliers Monopole

A lovely width, slightly floral freshness. Hmm – a sparkly fresh complexity – but with a little cushion of generosity too. Slowly fading too. A delicious wine...

2024 Montrachet Grand Cru

Extra scale and generosity of aroma. Ooh – really a richness and ripeness, full of floral complexity too. Just a mass of finishing flavour – really more of everything but far from the finished object. The longest finish. A great chance to be a great wine...





WHAT MAKES WINES FROM A SMALL VILLAGE IN FRANCE WORTH THOUSANDS?

Published: Oct. 06, 2025, 2:00 p.m.

By Ken Ross | Special to The Republican

Puligny-Montrachet, France — The streets are deserted.

There's barely even a sound — just the echoes of our footsteps bouncing off the clean, white stone walls on either side of Rue de L'Eglise.

This isn't unusual. Most small villages in Burgundy on a Monday night in January look this way — quiet, empty, magical.

But Puligny-Montrachet feels different.

There never seems to be anyone walking around these narrow, winding streets any time of day or night.

Then again, less than 500 people actually live in the village.

But don't let those numbers fool you. Puligny-Montrachet may be small but it's famous throughout the world. And when people talk about it, they talk in revered, hushed tones.

What makes Puligny-Montrachet special, so worthy of such reverence? Its white wines. Nearly 100 percent of the wine made in

Puligny-Montrachet is white wine made with Chardonnay grapes.

And for those who claim you don't like Chardonnay, you might feel different after you taste these life-changing wines from Puligny-Montrachet.

They're earthy yet elegant, oaky yet subtle, mineral-like yet buttery. They taste like no other white wines in the world.

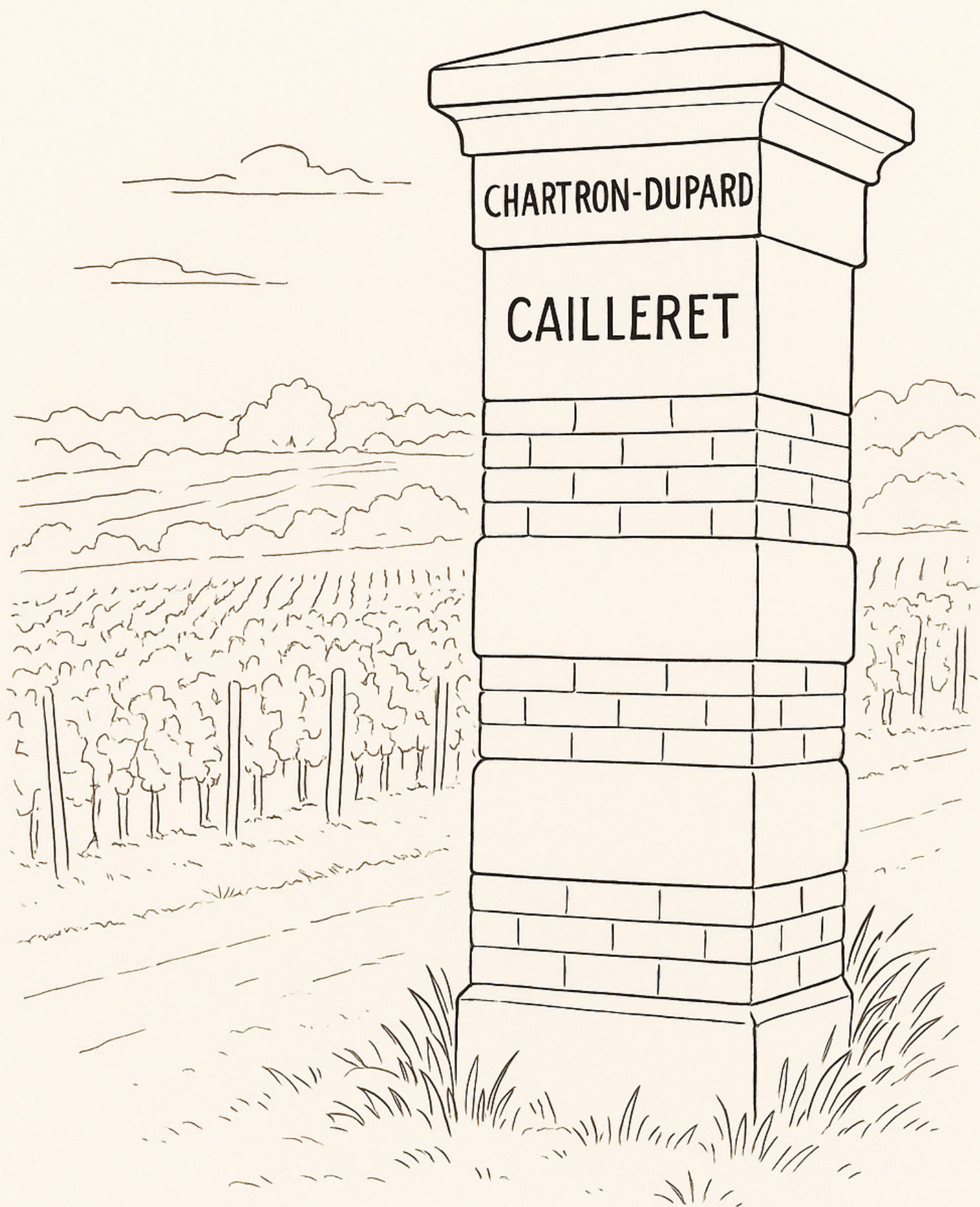
That might explain the obsession and the reverence for them — and why the people who love them will gladly pay hundreds or thousands of dollars for the best ones.

As my wife and I walk down the street that Monday night, I can feel the hairs on the back of my neck tingling with anticipation, eager to enter this enchanting world hidden behind the walls concealing these wineries.

That evening and the next morning, we visited two outstanding wineries in Puligny-Montrachet.

Later in the week, we tasted several more





Puligny-Montrachet wines created by a third winery. This week, you can learn all about this village, these wineries and what makes Puligny-Montrachet such an exceptional wine making place. Hope you enjoy.

History of winemaking in Puligny-Montrachet

Like several top winemaking villages in Burgundy, the name of the town contains one of its best vineyards – Montrachet. Puligny's name change took place in 1879. However, the history of winemaking in the village dates back much further. Starting in the 1200s, monks began making wine with grapes grown here. By the 1600s, the quality of the village's wines were already well known and revered throughout Europe.

Wine classification in Puligny-Montrachet

In 1930, winemakers and officials who regulate wine in Burgundy began classifying certain vineyards based on the quality of the wine from particular vineyards. The three classifications are village wines, premier cru and grand cru.

What makes these wines so special?

Like many great winemaking villages in Burgundy, the unique soils in many of the vineyards in Puligny-Montrachet make all the difference.

Most vines are planted in stony, limestone-rich soil, which consistently create austere, elegant wines. But it's not just all about the terroir, the term often used to describe why certain soils produce outstanding wines.

It's the weather – cool, foggy and often windy.

It's the slope of the vineyards – hilly and gradually rising several hundred feet.

It's where the vineyards are located – east-facing hillsides drenched with morning sun. It's the experience of the people making the wines.

"Sometimes we omit the skill of the people in the notion of terroir," says winemaker Jean-Michel Chartron, standing near several Grand Cru vineyards in Puligny-Montrachet. "People here have been working and developing their (winemaking) skills for over a thousand years."

Add all these things up and you have a recipe for world-class wines.(...)

History of Domaine Jean Chartron

The winery feels intimate, like you're visiting a good friend's house. Photos showing the family that have run the winery since 1859 hang in the front room. Owner Jean-Michel Chartron (who took over in 1994) points to different photos and explains the history of the winery, including founder Jean-Edouard Dupard, who was the mayor of Puligny and successfully had Montrachet added to the name of the town.

"I am with my sister (Anne-Laure) now the fifth generation of Chartrons to be the guardians of the temple," Chartron says, referring to his role in the family winery.

And like a proud father, Chartron can't wait to show me some of the winery's best vineyards. Minutes after we arrive, we hop into Chartron's car. Soon, we're high above Puligny-Montrachet, feeling the bright, morning sun on the village's famous east-facing vineyards.

The Chartrons produce wines from 35 acres mostly in Puligny-Montrachet and nearby towns. The winery takes a hands-on approach to nearly everything they do, including harvesting the grapes. Nearly all their wine is Chardonnay, including three Grand Cru and seven Premier Cru wines. They also produce outstanding, affordable wines so more people can appreciate and enjoy their wines.

"It's important for me to have that larger range of wine and we do everything nicely in the barrels," Chartron says. "I make wine to be drunk, not collected."



WINE TASTING NOTES

(All wines reviewed below are Chardonnay wines and were tasted by the writer at three wineries this year.)(...)

2023 Pernand-Vergelesses: Light, bright, delicate, playful wine with subtle citrus fruit flavors.

2023 St. Aubin Les Murgers Dents Du Chien Premier Cru: Light, precise, delicate wine with hints of sea salt, lemon and pie crust flavors.

2023 Puligny-Montrachet: Beautiful village Chardonnay with gentle, delicate floral aromas and flavors, including hints of sea salt and strawberry.

2023 Puligny-Montrachet Les Folatieres Premier Cru: Elegant, light, mineral-like wine with hints of sea salt and butter with a long, luxurious finish.

2023 Puligny-Montrachet Clos De La Pucelle Premier Cru: Delicate, soft wine with subtle hints of sea salt, lemon, butter with a long, expressive finish.

2023 Puligny-Montrachet Clos Du Cailleret Premier Cru: Bright, vibrant, intense Chardonnay with lively notes of sea salt, lemon peel and toasted butter.

2023 Batard-Montrachet Grand Cru: Soft, elegant, delicate Chardonnay with expressive notes of melted butter and sea salt that seem to last forever after each taste.

2023 Chevalier-Montrachet Grand Cru ‘Clos des Chevaliers Monopoly – Superb, subtle Chardonnay with delicate, light hints of butter, sea salt and mineral-like flavors and a dash of oak.

2023 Montrachet Grand Cru: The crown jewel of the winery, this elegant, graceful wine vividly brings to life the village’s most famous vineyard, Montrachet. Be prepared for subtle, understated flavors that last nearly a minute after each taste. Flavors range from roasted butter and sea salt to lemon, peach and melon. An absolute masterpiece. The best wine of the tasting.

Cheers!

Wine Press by Ken Ross appears on Masslive.com and in The Republican’s Weekend section.

Ken Ross

Ken Ross has worked as a professional journalist since 1993 at several daily newspapers. Since June 1995, he has written for The Republican newspaper. His weekly wine column, Wine Press, appears online every Monday and in print every Thursday. He also writes about dance, classical music and art.

TWITTER - ken_ross_413 INSTAGRAM - kjr1969

CHARTRON DUPARD
CLOS DE LA PUCELLE





BURGUNDY REPORT 2023

By Bill Nanson

Tasted in Puligny with Jean-Michel Chartron 29 October 2024.

Jean-Michel on 2023:

"I fined the wines last week but these are samples from before – they have been racked since the harvest but are 'brut.' I think it's a fresh vintage with a good balance."

The wines...

A range that starts very good – sometimes excellent – but reaches a peak of greatness in several wines – well done !!

All the Bourgognes are sealed with DIAM, higher wines depend on the vintage – Caillerets/Pucelles are usually in cork like the GCs except Corton-Charlemagne which is also DIAM.

Domaine Jean Chartron is one of the most prominent, historic landowners in Puligny-Montrachet, having owned several of its holdings for more than 100 years.

FIRST, LES REDS:

Generally Racked a month ago for bottling just before Christmas:

2023 Bourgogne Côte d'Or (or Bourgogne VV)

Some variations on this label depending on the market – but there is only one Bourgogne at the domaine and it's the same wine in each case.

Depth exacerbated with a hint of reduction – it's a little closed. Hmm – this has width and flavour energy – there's depth of flavour here too – this is very tasty – a fine start!!

2023 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Sous la Roche

Also a subtle reduction but there's more of the red fruit showing here. More mouth-filling and with some extra energy. Extra intensity in the detailed – and actually super finish. The first flavours are different, not better, vs the first Bourgogne – but this finish is much more impressive!! This is the last domaine vintage for this wine as it is to be replanted and will turn to white – a red might reappear but from bought grapes.

2023 Puligny-Montrachet 1er Cru Clos du Cailleret (Rouge)

Direct from the barrel – much more open and easy red-fruited. There is clearly extra scale and depth to this flavour – less 'ready' than the previous wines. That's a really lovely finish !!

LES WHITES:

The first three are bottled – DIAM5 sealed – but only those, for now:

2023 Bourgogne Chardonnay Cuvée Eugénie Dupard

Again a wine that can take multiple labels depending on the end market – but again there's just one cuvée here at the domaine. All the vines in the commune of Puligny, this labelled as Cote dor in Japan.

A good width of freshness here – the citrus well defined and freshly yellow in style. Hmm – I like this – there is scale but also definition – neither too fat nor ripe – that's a simply excellent 'entry' wine.

2023 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Vieilles Vignes

From hillsides in Nantoux. A fine and airy depth to this nose. Like the red, we have a bit more definition and structural shape – nothing strict though, just a deliciously melting fine citrus flavour. This is a good jump in quality – it's an excellent wine!!

2023 Rully Montmorins

4 hectares here but about half a harvest in this sector. This bottled end of August like the previous two. An extra aromatic cushion here. Broad, a little more muscle and extra intensity – there's still concentration here. Larger in most directions but I slightly prefer the mouth-watering detail and shape of the Hautes Côtes...

None of the following have been filtered or fined – just racked:

2023 Santenay Les Pierres Sèches

Just one parcel. A more airy width of fresh yellow citrus. A wine with energy and a small frame of zesty tannin texture. Nicely finishing... a lovely wine...

2023 Savigny-lès-Beaune Nourrissants, Théologiques et Morbifuges

Fresh, wide, attractive, high tones – a fine invitation. Another wine with a more defined structure – not quite strict but more in that direction. The palette of flavours is more floral-infused. Love it – a simply excellent villages...

2023 Pernand-Vergelesses

From Belles Filles. Attractively high toned – a certain Pernand-ness to this. Vibrant – yes, still a little gas – but a wine of juicy energy too. A touch of the barrel in the long finish today – but it's unlikely to be visible by the time it's bottled...

2023 St.Aubin 1er Cru Heritage Cistercien

'Had to pull out our Sentier de Clous, so for a time, here is a replacement cuvée which is a blend of parcels.' Here's a sweetly ripe citrus – not a heavy citrus. Large in scale, another with good definition and juicy flavours. Less ready than some but making a very fine impression – I think it will be excellent... You want to take another glass... !

2023 St.Aubin 1er Cru Perrières

A stricter width of airy, zesty citrus. More compact. More considered but also more concentrated – but melting over the palate in fine, and concentrated style. The finish impresses. More contemplative today but it's a delicious and persistent wine...

2023 St.Aubin 1er Cru Murgers des Dents du Chien

Not fully open but there are certainly more dimensions of fresh aroma. Energy and clarity are coupled with fine texture. Easily the most complete wine so far, with a layered finish – delivered in waves – Lovely !!

2023 Chassagne-Montrachet

The normal Benoites but augmented with some young vine Chassagne Caillerets – like last year – ‘it helps!’ A more direct wine – complex – a touch of aniseed in this. Open, complex – delicious wine. This is beautifully shaped/ structured – and a clarity of flavour and lightness of touch. The finish is broad and delicious – even a little chalky – holding well – a simply excellent villages.

2023 Puligny-Montrachet

Not a lot of domaine villages here but it’s only villages in this!

The nose is easy to start – less incisive than the Chassagne. In the mouth this is very attractive though – open, with fine clarity – small fireworks of flavours – it’s complex. Part very good, part great today – it will be interesting to see how it comes together but I suspect it will be an excellent villages. The finish is one of the great parts!

2023 Puligny-Montrachet Les Enseignières

Not fully open but still a fine and fresh nose. Here is a good volume in the mouth and lots of precision and detail. The concentration is more visible today – the finish is more complex too – saline and lasting. Still a small notch higher here! Bravo villages.

2023 Puligny-Montrachet 1er Cru Vieilles-Vignes

Mainly Hameau de Blagny plus a couple of barrels of others... vines from the 1950s

A more vertical, but still airy, nose – fresh and pure. Here is scale in the mouth – flavours framed by a tiny grain of tannin. Direct, juicy, fine clarity. Lovely wine...

2023 Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières

Much more open in the higher tones. A wine with scale in the mouth – there’s a little extra something – a next level of flavour in this wine. Finishing with a small vibration of energy – hmm endearing, moreish flavours. Simply lovely...

2023 Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Pucelles

The 106th vintage for this wine at the domaine.

Directly more mineral and quite deep too – less seductive than the Folatières, more architectural. In the mouth too – I love the shape of this. Clarity of fresh flavour – and vibrant and intense finishing – yes!!

2023 Puligny-Montrachet 1er Cru Clos des Caillerets

Also the 106th vintage for this wine Chez Chartron. This, together with the Clos Chevalier and Clos de Pucelles were bought from a Madame Billerey – her domaine had an ‘amazing collection of vineyards.’

Jean-Michel's grandfather had half a hectare of pinot in here.

Less overtly deep but more panoramic aromatics – and that's really a very inviting nose – class! Scale, and juicy energy. There's the texture of citrus skin and really a wonderful complexity. Hmm, I usually prefer Pucelles to Caillerets – but today that's a much harder decision for me. That's a properly great wine – with an additional floral complexity if less chiselled than the Pucelles.



The following all sampled from barrel:

2023 Corton-Charlemagne

From En Charlemagne.

Fine width and there's a zing more intensity to this yellow citrus aroma. Much more linear. A super texture, a wine of direction but not too strict. Chalky finishing with bread – what an excellent CC!!

2023 Bâtard-Montrachet

'Almost' Chassagne side

Not the largest nose but there's an interesting vibration of minerality here – that's very attractive. Hmm, so much energy – now that's a wine – not quite ready – more of everything but never too much. Even a little ginger spice here. Just a complete wine with no excess in any direct – yes!

2023 Chevalier-Montrachet, Clos des Chevaliers

An airy but focused width of aroma. Panoramic in the flavour too, slightly saline – but oh-so complex – wow! Much as I loved the unusually elegant Batard – this slightly stricter avalanche of complexity is game-changing. What a wine – bravo!!

2023 Montrachet

An aromatic that's supported by more weight of concentration but also has 'extra' in all directions. A mineral base to this mouth-filling volume. There's a little barrel today – just one and not new – but here is a wine that will be grand in 10+ years. A finish that's unending. It needs to become a little more direct and gain some finesse in the last of its élevage but the material is here and waiting – true Montrachet!

MILLESIME 2023

Tasted October 2024

Jean-Michel Chartron started picking on 31st August for Crémant, 1st September for the whites through to 10th for the Hautes Côtes and 13th for Corton-Charlemagne, with the reds mostly picked on 12th September. He reports big yields, as was the case in 2022. Degrees not bad, some wines were chaptalised, which he likes to do for extending fermentation in any case. Good acidity, very little malic. The first three whites were in bottle, the rest racked except the grands crus which were still in barrel, all as per normal at this stage. Those in tank will be bottled at the end of January.

TASTING NOTES - WHITE WINES

2023, Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers Grand Cru - 4 stars - 94-97 pts

An attractive pale colour with a lime streak. Pure and stylish on the nose, with the white limestone feel of classic Chevalier. The bouquet will express itself more later on, I suspect. On the palate, the terroir also reverberates, with a very fine-boned acidity alongside the nuanced white fruit and flowers, with just a little well-judged oak bringing up the rear. A high-class finish. Very distinguished. Drink from 2030-2037.

2023, Bâtard-Montrachet Grand Cru, 4 stars - 93-96 pts

3 barrels. Pale colour with a lime streak. Surprisingly peachy aromatics. Composed on the palate, in this richer style, possibly later picked, but it is rather lovely. Generous through the middle and then further out behind. Lingers very nicely on the palate. Drink from 2030-2036.

2023, Montrachet Grand Cru, 3 stars 93-97 pts

One barrel of one year old wood. Mid lemon colour. The fruit on the nose does show the wealth of Montrachet. The wood is quite present, there is an apple and aniseed taste, it's the volume which marks this out. Greater weight, not necessarily more finesse. A grassier note to fish. Embryonic. Drink from 2030-2038.

2023, Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 1er Cru, 4 stars 92-94 pts

Pale lemon and lime. The bouquet is fresh and chiselled, a little more herbal in style, much steelier than Foliatières. On the palate one finds the Pucelles rhythm, waves of white fruit of controlled intensity,

with a more mineral finish. The length also exceeds that of the excellent Folatières. Drink from 2029-2034.

2023, Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru, 4 stars 92-94 pts

One of the paler colours with an intense but unforthcoming nose. A concentrated raft of white fruit through the middle, then a more electric mineral finish. There is both more flesh and a little more wood showing, compared to Pucelles. Fine length. Drink from 2029-2034.

2023, Puligny-Montrachet Folatières 1er Cru, 4 stars - 91-94 pts

This is made from Chartron Hameau de Blagny vines (80%) plus some purchases. Pale in colour, on the leaner side, less engaging than Enseignères, quite tightly wound, a bit of white fruit but also plenty of oak. Needs a little time to come into place. Drink from 2028-2032.

2023, Corton-Charlemagne Grand Cru, 3 stars 91-93 pts

4 barrels, half domaine and two sourced elsewhere. Light green tint, very little showing on the nose then the fruit expands very well in the mouth, though both firm and a little warm. Some of the mineral qualities, though, do show through. Drink from 2029-2035.

2023, St-Aubin Perrières 1er Cru, 4 stars 90-91 pts

This cuvée originated in 2022 after pulling out the vines in Sentier du Clou. It is a mix of purchases and a proportion of Jean-Michel Chartron's own vines in Perrières and Murgers Dents de Chien. Pale in colour, a mix of wood and white fruit on the nose. Generosity on the palate, assisted by the wood, then a good line of citrus acidity through the middle. Drink from 2027-2031.

2023, St-Aubin Murgers des Dents de Chien 1er Cru, 4 stars 90-92 pts

Pale in colour, but with a certain amount of sunshine on the nose, along with a very light reduction. Stones and apples beneath. A burst of energy at the front of the palate which carries on through, good acidity, all in balance. Drink from 2028-2032.

2023, Puligny-Montrachet Enseignères, 4 stars 90-93 pts

Mostly exchanges but a little of his own in Les Levrons and Derriere La Velle, plus the vines of the commune which Jean-Michel has a five year contract to farm. Pale colour, very light on the nose. A little citrus and grapefruit on the palate, medium bodied, quite elegant, and with fair length. Drink from 2027-2031

2023, Puligny-Montrachet 1er Cru Vieilles Vignes, 3 stars 90-93 pts

The fruit comes through exchanges plus a purchased barrel. Pale lemon and lime in colour. Floral, indeed perfumed, with notably more depth of fruit on the palate, thanks to the provenance. A long clean finish, with waves of nuanced orchard fruit. Everything in place. Drink from 2028-2031.

2023, Pernand-Vergelesses, 4 stars 89-91 pts

5 barrels purchased. A light and slightly stony bouquet, quite fine. Elegant up front, quite a lot more concentration behind, a citrus wash on top of fresh apples, middleweight, well made and typical of the place. Drink from 2027-2030.

2023, St-Aubin Heritage Cistercien 1er Cru, 3 stars 89-91 pts

Pale lemon in colour. Much more perfumed than the relatively dry Savigny. Floral and fruity together. Graciously attractive, with fine-boned white fruit and significant length. Well worth looking out for. Four barrels are sourced from Les Belles Filles and two others elsewhere. Drink from 2027-2030.

2023, Chassagne-Montrachet, 3 stars 89-90 pts

Pale lemon and lime. The bouquet has more depth and density than Perrières but is slightly less forthcoming – which is fair enough for both vineyards. Serene on the palate with waves of ripe apple fruit, then some stones to finish, almost a pyrazine note. Drink from 2027-2030.

2023, Puligny-Montrachet, Jean Chartron, 3 stars 89-90 pts

Made from Les Benoîtes and young vine Caillerets. A lime tint to the colour, with some flesh on the nose, and a little well-judged oak. This is very prettily balanced, no more than medium depth, with a good fruit-acid balance. Drink from 2027-2030.

TASTING NOTE RED WINES

2023, Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru,

A pretty ruby pink. Reduction at first on the nose, an elegant stylish and mineral red fruit behind, with precision, the floral strawberry and cherry just a little compromised by the reduction at the moment. Drink from 2028-2032.





Allen Meadows'

BURGHOUND.COM

MILLÉSIME 2023 / ALLEN MEADOWS

Tasted JUNE 2025

Vintage	Wine	Producer	Score
2023 barrel	Chevalier-Montrachet "Clos des Chevaliers" Grand Cru White	Jean Chartron	92-95
2023 barrel	Montrachet Grand Cru White	Jean Chartron	92-94
2023 barrel	Bâtard-Montrachet Grand Cru White	Jean Chartron	91-93
2023 barrel	Corton-Charlemagne Grand Cru White	Jean Chartron	91-94
2023 barrel	Puligny-Montrachet "Clos de la Pucelle" ♥ 1er Cru White	Jean Chartron	91-93
2023 barrel	Puligny-Montrachet "Clos du Cailleret" ♥ 1er Cru White	Jean Chartron	91-94
2023 barrel	Puligny-Montrachet "Les Folatières" ♥ 1er Cru White	Jean Chartron	91-93
2023 barrel	Puligny-Montrachet "1er" Vieilles Vignes 1er Cru White	Jean Chartron	90-92
2023 barrel	St. Aubin "Murgers des Dents de Chien" 1er Cru White	Jean Chartron	90-92
2023 barrel	Chassagne-Montrachet ♥ Villages White	Jean Chartron	89-91
2023 barrel	Puligny-Montrachet "Les Enseignères" ♥ Villages White	Jean Chartron	89-92
2023 barrel	St. Aubin "Les Perrières" 1er Cru White	Jean Chartron	89-92
2023 barrel	St. Aubin Cuvée Héritage Cistercian 1er Cru White	Jean Chartron	89-91



THE WORLD OF FINE WINE N°87

Published March 2025

tasting laying down 2023 Burgundy

2023 BURGUNDY: ABUNDANT VARIABILITY

2023 Burgundy was a bounteous but very heterogeneous vintage in which the supple white wines generally outshone the silky reds after the region's hottest harvest on record, says Sarah Marsh MW in the introduction to her extensive coverage of the wines

PULIGNY-MONTRACHET JEAN CHARTRON

Puligny-Montrachet Premier Cru Clos du Cailleret

Attacks with a broad and savory punch. Density and layering. Cold and warm wine. Rich fruit and stony notes. Marked sapidity on the punchy finish. Powerful. 2028-40. | 95-96

Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle (monopole)

Some of the vines are 60 to 70 years old. A silky aroma, with a hint of mandarin. Succulent attack, before it becomes super-streamlined. Precise edges, crispy, focused, and intense. A lively thread of minerals on the persistent finish. Such vibration for a warm vintage. 2027-40. | 95

Chevalier-Montrachet Grand Cru

Rich citrus combines with stony intensity on the nose. Reserved, cold, and compact on the palate, tightly layered. It shivers. Cold chalkiness layered with warm stone. The finish is super-persistent and intense. Very precise. It stood out among the 2023 grands crus here. 2028-48. | 97

Montrachet Grand Cru

Super-focused and reserved. The depth, density, and concentration is countered with almost a severity of minerality. The finish is extremely long. Power and reserve. 2028-38. | 97-98

MILLESIME 2023 / NEAL MARTIN

Tasted in NOVEMBER 2024

2023 Chevalier-Montrachet Clos de Chevaliers Grand Cru (95-97)

Drinking Window: 2026 - 2048

The 2023 Chevalier-Montrachet Clos de Chevaliers Grand Cru is Charton's best Grand Cru this year. Intense and flattering citrus fruit notes commingle with crushed stone and light undergrowth scents blossoming in the glass. The palate is fresh, vibrant, beautifully balanced and very harmonious with a long and tender finish. Cohesive and multi-layered, très bon vin!

2023 Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru (93-95)

Drinking Window: 2025 - 2040

The 2023 Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1er Cru has more precision and mineralité compared to the Clos de la Pucelle at this stage. It's vibrant and poised, with real drive and energy. The palate is concentrated and lightly spiced, with a keen line of acidity and plenty of energy and penetration on the finish. This represents an outstanding contribution to the vintage. I suspect it will land at the top of my banded score.

2023 Montrachet Grand Cru (92-94)

Drinking Window: 2026 - 2042

The 2023 Montrachet Grand Cru comprises just a single one-year-old barrel this year. It is quite elegant and refined on the nose, opening with granite and Granny Smith apple aromas. The palate is well balanced and elegant with fine acidity, though it's marked by the wood on the finish. It is a delicious wine, of course, though it is not in the top tier of Montrachets this vintage.

2023 Puligny-Montrachet Vieilles Vignes 1er Cru (91-93)

Drinking Window: 2025 - 2038

The 2023 Puligny-Montrachet Vieilles Vignes 1er Cru comes mainly from Hameau de Blagny. Like last year, this has more clarity and complexity on the nose compared to the Les Enseignères, with just a hint of lemon verbena. The palate is well defined with good tension. It's stony/flinty in style with a waxy-textured, persistent finish. This is very fine.



2023 Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 1er Cru (91-93)

Drinking Window: 2026 - 2038

The 2023 Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 1er Cru is the monopole of the domaine. It has a more backward nose than other cuvées, with touches of orange blossoms and Granny Smith apples. The palate is well balanced, taut and fresh with a fine bead of acidity. It is tightly wound on the saline finish. This is a Puligny that will bide its time in bottle and reward those with the nous to cellar. This is very promising.

2023 Puligny-Montrachet Les Enseignères (90-92)

Drinking Window: 2024 - 2036

The 2023 Puligny-Montrachet Les Enseignères has a more floral bouquet than the Village Cru, with hints of white flowers filtering through the green apple and orange blossom scents. The palate is fresh and crisp, with a little more clarity than the Village and a touch of flintiness defining the finish that needs a couple of years to subsume the wood. This has good potential.

2023 Bâtard-Montrachet Grand Cru (90-92)

Drinking Window: 2025 - 2040

The 2023 Bâtard-Montrachet Grand Cru has another very tight and backward nose that doesn't really grab you. The palate is medium-bodied with light malic fruit, orange pith and light apricot notes on the finish. This is pretty, but I prefer some of Chartron's best Premier Crus.

2023 Puligny-Montrachet Village (89-91)

Drinking Window: 2025 - 2035

The 2023 Puligny-Montrachet Village is a combination of Chartron's own vineyard plus exchanges with other growers. This has commendable vivacity and focus, with Granny Smith and fresh Anjou pears on the nose. The palate is well defined with orchard fruit tones intermixed with touches of orange rind and spice. This has fine length and admirable precision for its class. It is recommended.

2023 Puligny-Montrachet les Folatières 1er Cru (89-91)

Drinking Window: 2026 - 2037

The 2023 Puligny-Montrachet les Folatières 1er Cru has a straightforward bouquet that doesn't have the same degree of mineralité as the Vieilles Vignes this year. I wonder if this has more to give. The palate is taut on the entry, with satisfying weight, yet it needs a little more tension and energy on the finish.

2023 Saint-Aubin Les Perrières 1er Cru (89-91)

Drinking Window: 2025 - 2034

The 2023 Saint-Aubin Les Perrières 1er Cru has a perfumed, slightly menthol-scented nose. It's quite generous if not one of Jean-Michel Chartron's most complex cuvées. The palate is well balanced with a keen line of acidity, fine tension and a little flintiness coming through toward the finish. This is very fine.

2023 Saint-Aubin Héritage Cistercian 1er Cru (89-91)

Drinking Window: 2025 - 2035

The 2023 Saint-Aubin Héritage Cistercian 1er Cru is a blend of three lieux-dits. It has a strict, Puligny-esque bouquet that is linear in style—and I like that. The palate is balanced with a fine bead of acidity, well-integrated oak, good weight and persistency. This is a cuvée that will have wide commercial appeal.

2023 Santenay Les Pierres Sèches (88-90)

Drinking Window: 2025 - 2034

The 2023 Santenay Les Pierres Sèches, from five barrels of purchased fruit, has a little more mineralité than the 2022, with hints of Clementine and lemon sherbet. The palate is fresh and vibrant. It's citrus-driven and not long in the mouth with fine tension. This already conveys a sense of joie de vivre that should make it irresistible in its youth.

Decanter
the world's best wine magazine

Jean Chartron, Le Crémant de Jean Blanc de Blancs Brut, Crémant de Bourgogne, Burgundy, France 2023

☐ My Wines

SINGLE TASTING

90

Tasted by: Anne Krebiehl MW

(at London, UK, 12 Aug 2025)

Part of *The rise of Crémant: The top bottles to seek out*

Drinking Window: 2025 - 2027

Made by a winemaker with a reputation for fine Puligny-Montrachet, this blanc de blancs is immediately stony and pure on the nose, accompanied by a touch of oatmeal and lemon. Fine, sprightly bubbles underscore the lightness and ease of this slender wine, which makes an ideal aperitif.



Producer	Jean Chartron
Brand	Le Crémant de Jean I Blancs Brut
Vintage	2023
Wine Type	Sparkling
Colour	White
Country	France
Region	Burgundy
Appellation	Crémant de Bourgog
Sweetness	Brut
Closure	Cork
Alcohol	12.00%
Body	Medium
Oak	Unoaked
Grapes	100% Chardonnay

— Jean Chartron —

8 bis Grande Rue
21190 Puligny-Montrachet
+33 380 219 919
info@jeanchartron.com

