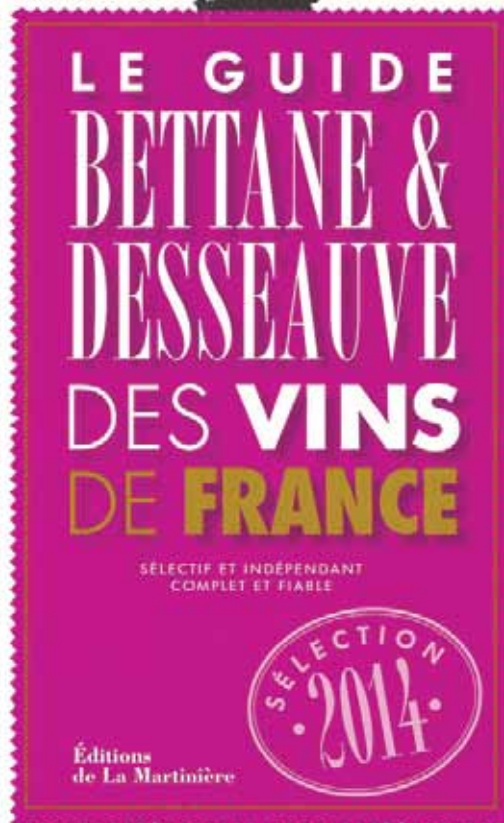


Jean Chartron

DEUX EXPERTS  UN GRAND GUIDE



DOMAINE JEAN CHARTRON

Grande-Rue - B.P. 1 • 21190 Puligny-Montrachet
Tél. 03 80 21 99 19 • Fax : 03 80 21 99 23
info@jeanchartron.com • www.jeanchartron.com
Visite : De mai à novembre, du lundi au mercredi
sur rendez-vous. Du jeudi au dimanche de 10h à 12h
et de 14h à 18h.

Du travail, de la ténacité et un zeste d'humour gourmand, Jean-Michel Chartron est un producteur très soucieux de la qualité. Il gère un domaine propriétaire dans les crus les plus prestigieux de Puligny. Il progresse dans la personnalisation des terroirs et du style propre du domaine, les vins sont en réels progrès, du simple bourgogne aux grands crus. L'accueil à la propriété est délicieux.

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2011

Blanc | 2014 à 2024 | 159 € **17,5/20**

Un bâtard avec une attaque délicate puis il prend de la puissance avec une allonge de grand style, il y a de l'élégance avec la puissance et une véritable pureté.

CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU

CLOS DES CHEVALIERS 2011

Blanc | 2013 à 2029 | 179 € **17,5/20**

Attaque énergique puis le vin prend de l'onctuosité sans aucune lourdeur, et avec une fin de bouche généreuse fraîche et de superbe facture.

CORTON - CHARLEMAGNE GRAND CRU 2011

Blanc | 2013 à 2033 | 100 € **16,5/20**

Nez minéral avec une touche de froment, la bouche est traçante et délicieusement saline avec une finale vibrante sur les agrumes. Très belle réussite !

MONTRACHET GRAND CRU 2011

Blanc | 2013 à 2035 | 380 € **17,5/20**

Nez de fleur de vigne, attaque vibrante avec une bouche tranchante qui se prolonge avec élégance et une puissance contenue qui rayonne.

PULIGNY-MONTRACHET 2011

Blanc | 2013 à 2019 | 34,90 € **15/20**

C'est l'un des meilleurs villages goûtés sur le millésime, on a une allonge tendue, des accents de citron confit avec ce qu'il faut de salinité en finale et une longueur à tirer les langoustines par la queue.

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU

CLOS DE LA PUCELLE 2011

Blanc | 2013 à 2023 | 59 € **16,5/20**

Vin parfait dans sa définition, avec une élégante énergie saline et une très belle persistance.

SAINT-AUBIN PREMIER CRU

LES MURGERS DES DENTS DE CHIEN 2011

Blanc | 2013 à 2018 | 27,50 € **14,5/20**

On a une netteté dans la définition aromatique qui décline la noisette avec des touches salines et une finale bien constituée.