



DOMAINE JEAN CHARTRON **포포**

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.

Jean-Michel Chartron est un producteur très soucieux de la qualité, qui gère un domaine propriétaire dans les crus les plus prestigieux de Puligny. Il lui faut encore progresser dans la personnalisation des terroirs et du style propre du domaine, même si les vins sont en réels progrès. On surveillera pourtant leur aptitude au vieillissement. 2010 semble d'ailleurs bien parti.

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU

EN CAILLERETS 2010
Blanc | 2015 à 2018 | 51 € **16/20**
Beau nez d'agrumes, raisin mûr, onctueux, long, racé, très bien parti.

CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU

CLOS DES CHEVALIERS 2010
Blanc | 2017 à 2022 | 149 € **17,5/20**
Notes pures de fleur de vigne, aérien en bouche, assez long, souple pour le cru, pur, manque un peu de fond.

CORTON - CHARLEMAGNE GRAND CRU 2010

Blanc | 2016 à 2020 | 82 € **17/20**
Beau boisé, généreux en alcool, racé, puissant, plus de vinosité que la moyenne, un peu moins de fraîcheur.

HAUTES CÔTES DE BEAUNE

EN BOIS GUILLEMAIN 2010
Blanc | 2012 à 2015 | 12,90 € **14/20**
Un nez aux arômes de noisettes fraîches, une bouche à l'attaque plaisante, de la fraîcheur, un bon équilibre et de la rondeur.

PULIGNY-MONTRACHET 2010

Blanc | 2014 à 2018 | 34,90 € **15,5/20**
Grande finesse au nez, plus de style que la moyenne des vins présentés, notes de fleur de vigne, de citron, pur, très agréable.

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU

CLOS DU CAILLERET 2010
Blanc | 2018 à 2022 | 55 € **17,5/20**
Le plus pur et le plus racé des pulignys de notre grande dégustation, merveilleuses notes de fleur de vigne, grande suite en bouche, enfin un vin digne de ce terroir si bien placé chez ce producteur.

SAINT-AUBIN PREMIER CRU LES MURGERS DES DENTS DE CHIEN DOMAINE JEAN-CHARTRON 2010

Blanc | 2014 à 2015 | 27,50 € **15/20**
Plein, net, un peu lourd mais généreux en fruit. Ne pas trop faire vieillir.