



APPELLATION / FOCUS TERROIRS

GRAND CRU CHEVALIER-MONTRACHET LA FINESSE INCARNÉE

Au sommet du coteau, sur le seul village de Puligny-Montrachet, trône le Chevalier-Montrachet. 7,5 hectares qui font rêver les amateurs de vin du monde entier. On dit de lui qu'il est le plus fin et le plus élégant des cinq grands crus blancs du secteur. À la découverte du mythe.

Etymologie

Le nom de ce grand cru s'explique certainement par la situation qu'il occupe sur le coteau. Il est le plus haut, au-dessus du Montrachet. Au Moyen-Âge, le personnage le plus haut placé se voyait remettre le titre de chevalier. Une autre histoire circule, racontant que le seigneur de Puligny partagea ses terres entre ses enfants. Le fils aîné, désigné chevalier, hérita de ces terres.

La maison beaunoise Bouchard Père et Fils est le plus important propriétaire dans ce grand cru, avec un tiers de l'appellation. La première parcelle fut acquise en 1838, puis les achats se sont succédé en 1850, 1852, 1856, 1860 et 1888.

Elle produit deux cuvées : Chevalier-Montrachet et Chevalier-Montrachet La Cabotte. En 1838, la famille Bouchard achète une vigne de Montrachet, dont l'actuelle parcelle de La Cabotte fait partie. En 1937, lorsque l'INAO procède à sa classification, elle rattache cette parcelle au grand cru Chevalier-Montrachet.

Une cuvée de Chevalier-Montrachet Les Demoiselles est également produite par les maisons Louis Jadot et Louis Latour. Les deux entreprises ont acheté ces parcelles en 1913. Elles portent ce nom en hommage à Adèle et Julie Voillot, les filles d'un général beauinois du début du XIX^e siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

LES VINS

Le Chevalier-Montrachet est sans conteste le plus fin et le plus subtil des grands crus de Puligny-Montrachet. « Le caractère frais et minéral du Chevalier-Montrachet est bien identifié », explique Jean-Michel Chartron. « C'est le terroir, riche en calcaire, qui parle. Il a un côté moins opulent que le Montrachet par exemple, mais lors de dégustations, le Chevalier-Montrachet sort bien souvent devant, sur des millésimes chauds notamment ». « Avec un sol très superficiel, le calcaire

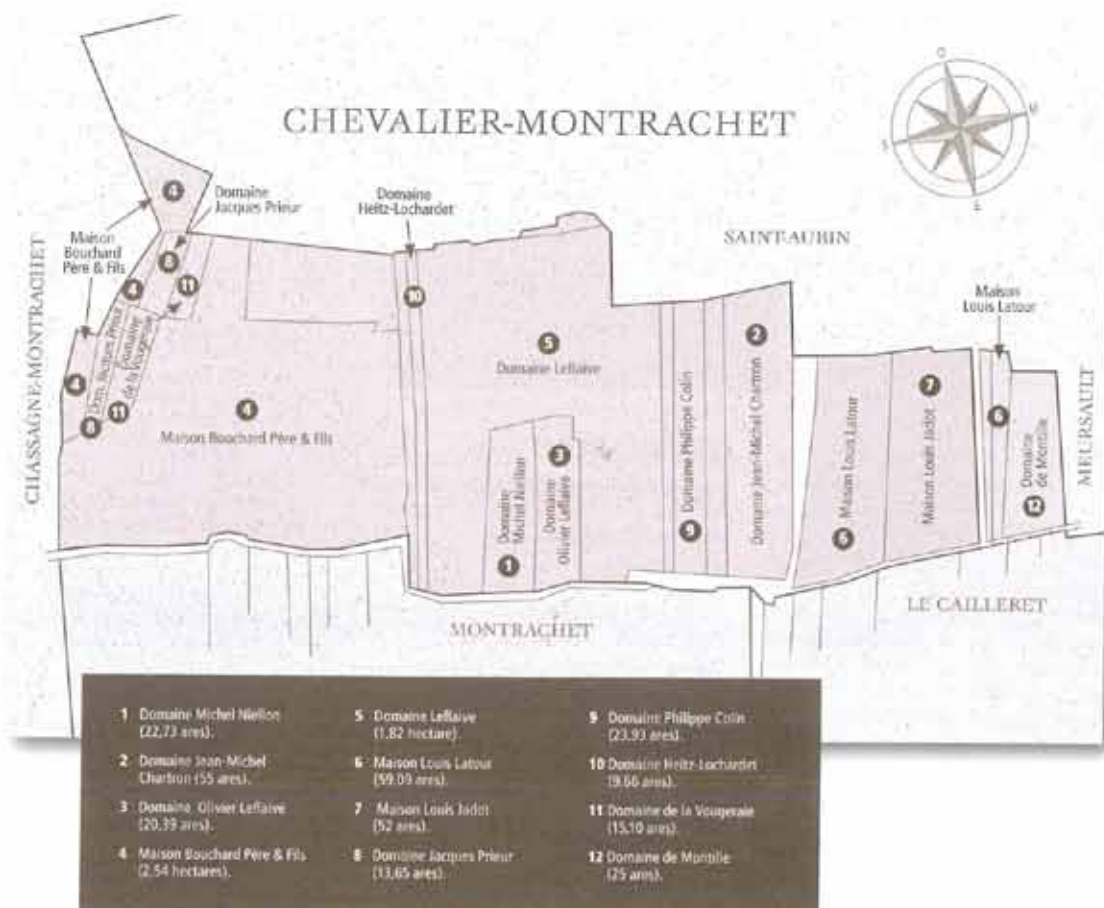
est très proche et il y a bien moins d'argile que dans le Montrachet », précise Boris Champy, directeur technique de la Maison Louis Latour. « Conséquence, les chevalier-montrachet évoluent dans un style, droit et tendu ». Fidèle à son titre de grand cru, le chevalier sait aussi se montrer puissant et complexe, avec une grande harmonie. Parfois sur la réserve dans ses premières années, il demande du temps pour s'épanouir et dépose d'un formidable potentiel de garde.



GÉOLOGIE Ils ont dit...

Le Chevalier-Montrachet a une nature de sol très pauvre. « On est au bord de la roche », explique Jean-Michel Chartron, vigneron à Puligny. « L'érosion est telle qu'il n'y a plus beaucoup de sol ». « Il y a peu de profondeur », précise Françoise Vannier, géologue. « On retrouve beaucoup de cailloux ». Le sol est calcaire, peu épais, avec des éboulis de marnes qui reposent sur un banc de calcaire très dur, la pierre de Chassagne.

La Cabotte (21,04 ares) se trouve entre le Montrachet et le Chevalier-Montrachet. Au niveau géologique, la parcelle est située entre deux failles qui la séparent des deux grands crus. Le sol de La Cabotte est argilo-calcaire, plus marneux et moins profond que dans le Montrachet.



LE VIGNERON EMBLÉMATIQUE

Domaine Jean Chartron

Le domaine est propriétaire de 55 ares dans le grand cru Chevalier-Montrachet. Il s'agit d'un monopole, le Clos des Chevaliers. « L'acquisition a été réalisée en 1912, en même temps que le Clos du Cailleret et le Clos de la Pucelle », rappelle Jean-Michel Chartron, aujourd'hui à la tête du domaine familial avec sa sœur Anne-Laure. « La parcelle de Chevalier-Montrachet est entourée de trois murs, ce qui lui permet de reverdirifier le nom de clos. De par un sol très pauvre, les rendements sont souvent modérés. Pour nous, c'est le joyau du domaine, idéalement situé au milieu de l'appellation ». Pour autant, le grand cru ne reçoit aucun traitement de faveur. « Les quatorze hectares du domaine sont conduits en viticulture bio non certifiée. Nos blancs sont pressés en grappes entières. La fermentation se fait en fûts pour tout les vins, du bourgogne au chevalier-montrachet. On ne dépasse jamais un an d'élevage en fûts, pour ne pas maquiller la matière première ».

Le domaine produit 95 % de vins blancs, dont quatre grands crus. Attaché à sa clientèle de particuliers, il dispose d'un caveau de dégustation à Puligny, ouvert 7 jours sur 7. « C'est là que se font 15 à 20 % de nos ventes », précise Jean-Michel Chartron. « On y retrouve tous les vins du domaine ».

En photo : Jean-Michel Chartron et sa sœur Anne-Laure



JEAN CHARTRON

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

Chevalier-montrachet grand cru blanc Clos des Chevaliers monopole (200 €) - 16,5

Le domaine n'a produit que 1 813 bouteilles très exactement de cet excellent chevalier-montrachet, concentré comme il se doit, plein et tendu par une minéralité très fine. La classe...

Puligny-montrachet premier cru blanc Clos du Cailleret monopole (60 €) - 16,5

Planté de vieilles vignes de 60 ans, le Clos exprime des arômes complexes de fleurs, de fruits exotiques,

d'épices... Le vin est riche, gras et délicat à la fois, le tout avec beaucoup d'élégance. Grand vin de garde.

Puligny-montrachet premier cru blanc

Clos de la Pucelle monopole (60 €) - 15,5

Arômes discrets, élégants, de fleurs blanches, d'agrumes... Le vin est dense, réservé, long, pur, fin et harmonieux.

Chassagne-montrachet premier cru blanc

Cailleret (60 €) - 15,5

Robe dorée, brillante. Arômes élégants de fruits bien mûrs, d'épices... Le grain en bouche est gourmand, riche, avec une sensation de sucrosité et beaucoup de finesse.

Saint-aubin premier cru blanc

Perrière (29,50 €) - 15,5

Arômes expressifs de fruits jaunes, d'agrumes confits, de vanille... Vin très agréable en bouche, avec le fruit

gourmand, la minéralité et un bel équilibre.

Montrachet grand cru blanc (650 €) - 15

Puligny-montrachet premier cru blanc

Les Folatières (56 €) - 14,5

Chassagne-montrachet village blanc

Les Benoites (35 €) - 14,5

Saint-aubin premier cru blanc Murgers

des Dents de Chien (29,50 €) - 14,5