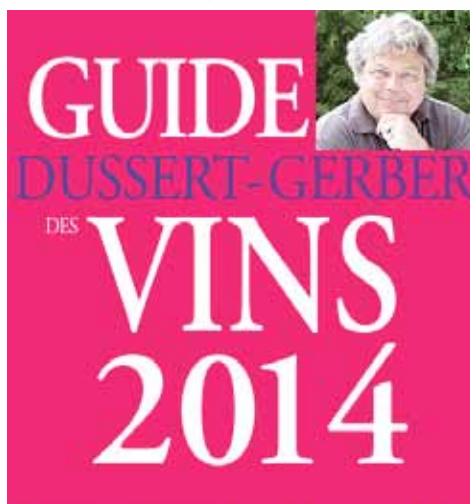


Jean Chartron



Le premier guide interactif !

C'est unique,
et c'est
dans ce Guide

EXCLUSIF : LA FRANCE A DU TALENT, le TOP VIGNERONS, 274 prix d'honneur, 160 prix d'excellence, 319 satisfaits, 134 lauréats



fisher

EXCLUSIF : LA FRANCE A DU TALENT, le TOP VIGNERONS, 274 prix d'honneur, 160 prix d'excellence, 319 satisfaits, 134 lauréats

Les CLASSEMENTS, les "coups de cœur" de l'année en ALSACE, BORDEAUX, CHAMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE...

ALBIN MICHEL

À la tête des Premiers Grands Vins Classés. Cela fait bien 30 ans que j'excite régulièrement mes papilles avec les vins de ce Domaine vraiment exemplaire.

L'histoire de la famille Chartron est intimement liée à celle de la Bourgogne et, plus précisément encore, à celle de Puligny-Montrachet. N'est-ce pas justement Jean-Edouard Dupard, premier de la dynastie, qui, maire de Puligny obtint l'association du nom de son village à celui de Montrachet ? Car, de père en fils, les Chartron sont des hommes de terroir. Pas n'importe lequel. Celui varié et magique de cette Bourgogne où l'on fait du vin depuis le IIIe siècle au moins. Les chais se trouvant au cœur des vignobles blancs les plus prestigieux, il est tout à fait logique que Jean-Michel Chartron se soit spécialisé quelque peu dans les vins blancs. Avec 13 ha de vignes, 16 appellations, dont 9 à Puligny-Montrachet, les vins blancs dominent avec 90% de la production.

On se doute que la vinification des vins blancs s'opère de manière traditionnelle. L'ensemble des vins fermentent et font leur élevage en fûts de chêne, exception faite des appellations régionales pour lesquels ces opérations ont lieu pour partie en fûts et pour partie en cuves.

Pour les fûts, l'origine de bois de prédilection reste la région de l'Allier pour une grande majorité. Le pourcentage de fûts neufs, lui, varie de 10 à 40%, avec une moyenne d'âge jamais supérieure à 5 ans pour l'ensemble des fûts. La fermentation alcoolique dure 4 à 6 semaines, suivie par la fermentation malolactique, facilitée par une température de cave optimum de 17°. Durant cette période, les vins peuvent être bâtonnés plus ou moins légèrement selon le degré d'évolution. Débute ensuite l'élevage, toujours en fûts, en cave froide (12/13°), durant 8 à 12 mois selon l'appellation et le millésime du vin. A la fin de l'élevage, le vin est alors finement collé et mis en bouteilles...

Formidable Bâtard-Montrachet 2010, un grand vin où la suavité s'allie à une fraîcheur d'une intensité rare, avec des senteurs minérales et florales complexes, où s'entremêlent la vanille, le musc et le fumé, d'une complexité raffinée, de grande évolution, très prometteur.

Le Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle Premier Cru blanc 2009 (fermentation en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs et 70% de fûts de 1, 2 et 3 ans, élevage sur lies fines pendant 12 mois), harmonieux, est un grand vin qui me plaît particulièrement par sa suavité, sa typicité et sa finale intense, où s'entremêlent les fruits blancs, les épices et le lis. Le Puligny-Montrachet Premier Cru Clos du Cailleret 2010, aux nuances de petits fruits frais (coing, pêche), avec des dominantes d'amande et de miel, est tout en bouche, riche et complexe, alliant charpente et finesse, d'un bel équilibre en finale. Excellent Savigny-Les-Beaune blanc Les

Pimentiers 2010, au bouquet fleuri, avec ces notes de noisette et de miel, puissant, tout en finesse, un vin à ouvrir sur un vol-au-vent. Le Saint-Aubin Premier Cru Les Murgers des Dents de Chien blanc 2010, de robe dorée, tout en longueur aromatique, alliant finesse et suavité, aux notes persistantes d'amande fraîche et de rose, de bouche ample. Le Corton Charlemagne Grand Cru 2008 est typé, d'une grande finesse, aux notes de fruits frais et de pain grillé, d'une belle onctuosité, idéal sur un homard. Le Chassagne-Montrachet Premier Cru Cailleret 2009, très parfumé (agrumes mûrs, amande...), mêle distinction et structure, de bouche riche, encore jeune comme le Chassagne-Montrachet Les Benoites blanc 2010, de belle couleur dorée, classique et puissant, de bouche persistante, au nez d'amande fraîche, tout en finesse, très ample au palais, non encore à maturité. Goûtez le Puligny-Montrachet Premier Cru Folatières, aux senteurs de noisette et de pomme mûre, tout en fruité et rondeur, à la fois charpenté et distingué, tout en délicatesse, le Hautes-Côtes-de-Beaune Sous La Roche rouge 2009, de robe grenat, intense au nez comme en bouche, riche, distingué, au bouquet présent de fruits rouges, le Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune En Bois Guillemain rouge 2009, alliant puissance et finesse, ample en bouche, classique, et le Bourgogne Pinot noir Clos de la Combe 2009, au nez présent avec des notes de violette et de mûre, ample et solide, riche en couleur comme en structure, aux tanins mûrs et très équilibrés, très classique. Pas la moindre hésitation.