



DOMAINE JEAN CHARTRON

Jean-Michel Chartron
13, Grande Rue
Tél. 03 80 21 99 19
Fax: 03 80 21 99 23
e-mail : info@jeanchartron.com
www.jeanchartron.com



♥♥♥♥♥ À la tête des Premiers Grands Vins Classés. 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 vané et magique de cette Bourgogne où l'on fait du vin depuis le III^e 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. Les 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...

Bref, c'est vraiment difficile de ne pas tomber sous le charme de ce très grand **Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle Premier Cru blanc 2012** (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), gras, de belle couleur jaune pâle, avec un nez frais de chèvrefeuille et d'agrumes, très bien équilibré en bouche, un vin puissant et distingué comme cet autre **Puligny-Montrachet Premier Cru Clos du Cailleret 2012**, de jolie robe dorée, très fin, de bouche fruitée, d'une belle harmonie, aux arômes de noisette, de fruits cuits, une grande réussite, parfait sur des tagliatelles aux truffes et foie gras.

Excellent **Savigny-Lès-Beaune blanc Les Pimentiers 2012**, où la fraîcheur prédomine, est tout en bouche, élégant, parfumé, tout en nuances aromatiques, d'une longue finale, harmonieux. Le **Saint-Aubin Premier Cru Les Murgers des Dents de Chien blanc 2012** sent la pomme mûre et les noisettes, de belle structure, tout en finesse d'arômes en bouche, très persistant. Le **Puligny Montrachet 2012**, suave et sec à la fois, où s'entremêlent les fruits, les épices et les fleurs fraîches, tout en bouche, est d'une belle finale.

Splendide **Corton Charlemagne Grand Cru 2012**, opulent, complexe et suave, où dominent des senteurs de pain grillé et de fruits jaunes, est un vin dense, d'une très jolie finale, avec des connotations de noisette et d'abricot sec. Le **Chassagne-Montrachet Premier Cru Cailleret 2012**, complexe, de robe dorée, au nez de musc, ferme et suave, est tout en harmonie, de bouche fraîche à dominante de pêche jaune et d'amande. Excellent **Chassagne-Montrachet Les Benoites blanc 2012**, très typé, tout en subtilité, sec et moelleux à la fois, qui fleurit les noisettes et la pêche, mêle souplesse et puissance, ample et distingué. Excellent **Puligny-Montrachet Premier Cru Folatières 2012**, aux notes discrètes de noix et de rose, riche et

complexe, tout en arômes. 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.

Goûtez encore le **Rully Montmorin blanc 2012**, à dominante de fleurs blanches et de poire, et le **Hautes-Côtes-de-Beaune Sous La Roche rouge 2011**, corsé, avec des connotations de fraise des bois et d'épices.