

Jean Chartron

GUIDE DUSSERT-GERBER des VINS 2016



LE guide INTERACTIF
C'est unique et c'est dans ce guide

Les Classements des Vins de France
Les meilleurs rapports qualité-prix-typicité
201 Prix d'Honneur
204 Prix d'Excellence
204 Satisfacts

■ ALBIN MICHEL

DOMAINE JEAN CHARTRON

Jean-Michel Chartron
13, Grande-Rue
Tél. 03 80 21 99 10
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. 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 lesquelles 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, varie de 10 à 40%, avec une moyenne d'âge jamais supérieure à 5 ans pour l'ensemble des fûts.

"Restons optimistes, nous dit Jean-Michel Chartron, car 2014 aura été pour notre village un bon millésime tant au niveau de la qualité qu'au niveau de la quantité. Même si la grêle est venue frapper un peu plus durement les parcelles situées "en Montagne", ce millésime a vraiment tout d'un grand !

Les volumes sont là, même s'ils ne combleront pas totalement le manque de stock. Après une nouvelle année météo surprenante, septembre, fidèle à sa réputation, a pleinement joué son rôle. Les raisins récoltés honorent déjà de belles promesses, avec de très jolis équilibres. Au niveau de la région, les volumes définitifs seront connus sous peu. Néanmoins, les premières estimations marquent le retour à la normale pour beaucoup, malgré des disparités suivant les secteurs.

Rappelons-nous ! Au printemps, le millésime 2014 s'annonce précoce. Les conditions climatiques chaudes et sèches profitent à la vigne. Elles laissent espérer une récolte abondante et préservent la vigne du point de vue sanitaire. Toutefois, le potentiel de récolte se trouve affecté par quelques phénomènes de coulure (non transformation des fleurs en fruits).

Le 28 juin, la Bourgogne est touchée par un violent orage de grêle. Les dégâts sont parfois considérables, en particulier sur certaines appellations de la Côte de Beaune comme Meursault, Volnay, Pommard ou le nord de Beaune et dans le secteur de Lugny. Ces vignobles, souvent impactés pour la deuxième ou troisième année consécutive, voient leurs espoirs de bons rendements s'évanouir. Avec l'été, le soleil semble parti vers d'autres contrées ; et l'avance acquise en début de cycle n'est plus d'actualité.

Cependant, malgré le météo humide et fraîche, la maturation démarre sur un bon rythme fin août. Le soleil, accompagné du vent du Nord, revient dès les premiers jours de septembre. Ce sont des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins et le maintien d'un bel état sanitaire. La Bourgogne, comme les autres vignobles, a connu quelques foyers de pourriture acide.

Les parcelles de Pinot noir concernées ont fait l'objet d'un tri rigoureux, à la vigne comme en cuverie. Ce phénomène ponctuel et localisé reste une exception dans une année globalement très saine. Mi-septembre, les vendanges débutent sous le soleil et dans la bonne humeur. Les raisins mûrs, sains et aromatiques rejoignent les cuves. Les cuvaisons se déroulent sans encombre et la fermentation alcoolique démarre spontanément. Le début de l'automne, très doux, permet aux fermentations malolactiques de s'enclencher. Les vins dévoilent des équilibres parfaits. Leur caractère ciselé et précis présage d'un beau potentiel de garde. Nous croisons donc les doigts !"

Franchement, ce **Chevalier-Montrachet Grand Cru Clos des Chevaliers (Monopole) 2013**, est formidable, l'une des plus jolies bouteilles savourées cette année, à la fois puissant et très fin, dense et très fruité, aux notes de petits fruits mûrs et de pain grillé, d'une grande longueur au palais, encore jeune, bien sûr. Le **Bâtard-Montrachet Grand Cru 2013** n'a rien à lui envier, aux arômes de fruits blancs mûrs, de bouche concentrée et d'une belle ampleur mais tout en fraîcheur, épicé en finale.

Splendide **Corton Charlemagne Grand Cru 2013**, où la fraîcheur du Chardonnay se manifeste par des saveurs gourmandes de miel et d'abricot sec, de robe or clair, un vin élégant et subtil.

Très grand **Puligny-Montrachet Premier Cru Folatières 2013**, parfumé, intense, aux notes de poire fraîche, tout en bouche, gras mais avec cette nervosité caractéristique, aux notes d'aulépine et de citron, un vin tout en charpente, classique et franc comme cet autre **Puligny-Montrachet Premier Cru Clos du Cailleret 2013**, un vin puissant, avec des arômes de grillé et d'abricot, de bouche niche mais fraîche, très bien équilibré en acidité.

Excellent **Savigny-Lès-Beaune blanc Les Pimentiers 2013**, d'une belle harmonie au nez comme au palais, aux arômes subtils de fleurs et de musc, alliant saveur et distinction.

Le **Saint-Rubin Premier Cru Les Murgers des Dents de Chien blanc 2013**, associe raffinement et rondeur en bouche où l'on retrouve des nuances de citron et de lis, de bouche vive comme cet autre **Saint-Rubin Premier Cru Perrières 2013**, aux nuances florales et fruitées. Goûtez encore le **Hautes-Côtes-de-Beaune En Bois Guillemain blanc 2013**, de bouche ronde, un vin vil et souple à la fois, très réussi.

Bourgogne