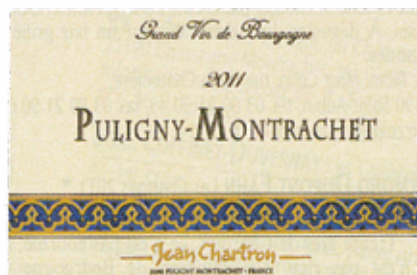




♥ JEAN CHARTRON 2011 **
 7 800 30 à 50 €



Le « simple » puligny n'est jamais simpliste chez Jean-Michel Chartron, qui étend la majeure partie de ses 13 ha sur la commune qui l'a vu naître. De lui, on se souvient notamment du Clos du Cailleret et du Clos de la Pucelle, qui ont obtenu chacun un coup de cœur dans de récentes éditions. Nous le retrouvons avec un *village* plein d'éclat. De celui de sa robe aux reflets verts à celui de son palais, à la fois vif et concentré, riche et droit, en passant par celui de son bouquet frais et complexe de fruits exotiques et de vanille. Un éclat qui brillera encore dans deux ou trois ans lorsque vous servirez ce vin d'une grande élégance sur des saint-jacques poêlées aux agrumes. Le monopolistique 1^{er} cru Clos de la Pucelle 2011 (50 à 75 € ; 5 000 b.) est cité pour sa fraîcheur et sa finesse, au nez (pêche, beurre, fleurs blanches) comme en bouche. On l'appréciera au cours des deux ou trois prochaines années sur un saumon en croûte de sel.

• EURL Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, fax 03 80 21 99 23, info@jeanchartron.com, ☑ ✎ t.l.j. 10h-12h 14h-18h; f. fin nov. à Pâques

♥ JEAN CHARTRON 2011 **
 Gd cru 560 75 à 100 €



Fondée en 1859 et dirigée par Jean-Michel Chartron, cette maison est établie à Puligny-Montrachet, un des fiefs des grands blancs de la Côte de Beaune, et les blancs représentent la majeure partie de son offre. Dans la dernière édition, elle a brillé par ses grands crus de Montrachet. Le millésime suivant met sur le devant de la scène l'autre grand terroir des blancs de la Côte : ce corton-charlemagne, issu d'achats de raisins, a conquis le jury. Or brillant, il captive par la complexité et la délicatesse de son nez. Des fleurs ? Oui mais encore ? Aubépine et iris ; ajoutez des agrumes, du miel, un fin boisé vanillé hérité de douze mois d'élevage en fût. On retrouve cette complexité dans une bouche qui s'impose aussi par sa chair, sa densité, sa puissance et sa longueur. Reflet d'une belle maturité, ce vin sera toujours là en 2020, et il serait dommage de ne pas le laisser se bonifier au moins trois ans en cave. À son apogée, il pourra mettre en valeur du foie gras.

• EURL Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, fax 03 80 21 99 23, info@jeanchartron.com, ☑ ✎ t.l.j. 10h-12h 14h-18h; f. fin nov. à Pâques