



Bâtard - montrachet

JEAN CHARTRON 2011 *

■ Gd cru 700 ■■■ + de 100 €

Dans ce grand cru, le domaine Jean Chartron exploite précisément 12 à 84 ca de ceps de chardonnay plantés en 1960. Après douze mois de fût, le 2011 se présente dans une robe brillante, illuminée par de beaux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur un boisé toasté soutenu, avant que l'aération ne fasse apparaître une réelle complexité : fleurs blanches, pâte à pain, caillou chaud, agrumes, abricot... Tendue en attaque, la bouche offre de la puissance, de la densité et une belle énergie soulignée par une fine trame saline. Ce vin très équilibré, élégant et persistant, est armé pour une longue garde, mais on pourra commencer à l'apprécier dans trois à cinq ans.

● Dom. Chartron-Dupard, 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

Saint - aubin

JEAN CHARTRON Perrières 2011

■ 1er cru 1 072 ■■■ 20 à 30 €

Doté d'un parcellaire rare en grands et premiers crus, ce domaine fondé en 1859 a son nom gravé dans la pierre, plus précisément dans celle du porche de son grand cru chevalier-montrachet (monopole du Clos des Chevaliers). À une colline de là, Les Perrières s'étendent sur 5,24 ha au soleil du Midi. Jean-Michel Chartron en exploite 20 ares, dont il tire un vin expressif, sur les agrumes, les fleurs blanches et le pain grillé. franc et vif en bouche, nerveux même. Prévoir deux ou trois ans de garde pour apprécier ce 2011 à son optimum.

● Dom. Chartron-Dupard, 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. de fin nov. à Pâques

Montrachet

EURL JEAN CHARTRON 2011 *

■ Gd cru 300 ■■■ + de 100 €

Fondé en 1859 par le tonnelier Jean-Edouard Dupard, ce domaine de 13 ha est bien implanté dans les grands crus de Puligny-Montrachet, et de nombreuses sélections dans ces pages témoignent de la qualité constante des vins. Les lecteurs se souviennent sans doute du remarquable coup double réussi par Jean-Michel Chartron l'an dernier dans le millésime 2010 : un coup de cœur pour son Clos des Chevaliers (chevalier-montrachet) et un autre pour son montrachet. Le 2011, sans atteindre les mêmes sommets, a séduit les experts du Guide par sa robe d'or aux reflets argentés. Le charme opère aussi à l'olfaction : fruits jaunes, pâte de coings, agrumes, brioche, noisette... Une belle complexité et un caractère généreux auquel fait écho un palais onctueux, dense, opulent même, vivifié par une heureuse fraîcheur un rien saline et calcaire. Un grand cru d'une belle puissance, à remettre en cave pendant les cinq prochaines années, voire davantage.

● Dom. Chartron-Dupard, 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