



Bourgogne-hautes-côtes-de-Beaune

JEAN CHARTRON Sous La Roche 2011 *

■ 2 950 ■■■ 11 à 15 €

Bien que propriétaire d'un parcelle important de grands crus sur la Côte de Beaune, Jean-Michel Chartron porte haut également les couleurs des hautes-côtes (on se souvient notamment d'un coup de cœur pour sa cuvée En Bois Guillemain 2006). Deux cuvées d'égale valeur sont sélectionnées cette année. Bien que difficiles à départager, les dégustateurs semblent avoir marqué une très légère préférence pour ce Sous La Roche 2011, un vin expressif, fruité et épicé à l'olfaction, finement tannique, long et équilibré en bouche. À servir dans l'année avec un petit salé aux lentilles. Issu aussi du village de Nantoux situé derrière Pommard, le 2011 blanc En bois Guillemain (6 200 b.) a séduit, quant à lui, par son nez minéral, floral et fruité (agrumes confits) et par son palais gras, rond et finement miellé, une pointe de fraîcheur venant égayer la finale et équilibrer le vin. À boire lui aussi dans l'année, sur un tajine de poisson aux citrons.

●➤ 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

Meursault

JEAN CHARTRON Les Pierres 2011 *

■ 1 100 ■■■ 20 à 30 €

Plus connu des lecteurs pour ses grands crus de Puligny-Montrachet, Jean-Michel Chartron s'invite dans le chapitre « Meursault » avec un « simple » village qui n'a rien de simpliste. Un or éclatant teinté de vert anime le verre, parfumé avec discrétion et distinction (fougère, fleur d'acacia, fruits jaunes mûrs). Une belle présence en bouche, immédiate et calibrée avec justesse : de la rondeur et de la richesse mais pas trop, un fruité délicat et une fraîcheur friande en appui. « Une personnalité très attachante, qui ne cherche pas la surexposition », conclut un dégustateur, « une belle image de l'appellation », ajoute un autre. À découvrir dans les deux ou trois ans à venir sur un mets raffiné ; que diriez-vous d'un filet de bar à l'orange sauce hollandaise ?

●➤ 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

Chassagne-montrachet

JEAN CHARTRON Les Benoites 2011

■ 3 174 ■■■ 30 à 50 €

Ce domaine d'une grande régularité exploite 55 ares de chardonnay sur le plus vaste climat classé en village de l'appellation (9,07 ha). Il en a tiré un 2011 clair et brillant, au nez discret mais élégant d'agrumes, de poire et de fleurs blanches, souple et fin en bouche. À déguster vers 2015 sur un poisson en sauce.

●➤ 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