

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

JEAN CHARTRON En Bois Guillemain 2012			
■	5 298	■ ■	11 à 15 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine de 13 ha d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, est conduit depuis 2004 en bio non certifié par Jean-Michel Chartron. L'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop. »

Dix mois de fût pour cette cuvée née sur les hauteurs. Le résultat : un nez franc de fruits jaunes et de miel frais, le boisé restant très discret, et un palais plutôt riche et charnu, avec une fine vivacité en soutien. **I** 2014-2016 **Y** brochet en sauce

☛ SCEA Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **M** **T** r.v.

Corton Charlemagne

JEAN CHARTRON 2012 ★★		
■ Gd cru	590	+ de 100 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine de 13 ha d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, est conduit depuis 2004 par Jean-Michel Chartron, en bio non certifié. L'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop. »

Si nos jurés sélectionnent les meilleurs vins, c'est avant tout parce que ceux-ci leur « parlent » de leur terre, de leur cépage et de leur typicité ; et ce charlemagne a bien des choses à dire. Ce 2012 parle à voix basse pour commencer, puis l'aération libère des senteurs élégantes et complexes de fleurs blanches, de pomme, de poire, de coing, d'amande douce... Souple et tonique en attaque, le palais monte longuement en puissance et en volume, tout en gardant beaucoup de finesse. S'il n'a pas encore tout révélé, l'âge le rendra plus prolixe. Patience... **I** 2018-2024 **Y** risotto aux saint-jacques et truffes

Saint-Aubin

JEAN CHARTRON Les Benoîtes 2012			
■	1 769	■ ■	30 à 50 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine de 13 ha d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, est conduit depuis 2004 en bio non certifié par Jean-Michel Chartron. L'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop. »

Les Benoîtes : un climat autrefois cultivé par les moines de l'abbaye de Morgeot voisine, le plus étendu de l'AOC en village, avec un peu plus de 9 ha. Jean-Michel Chartron en exploite 55 ares à l'origine d'un vin au nez de brioche et de pêche ; suave, riche et rond en bouche, étayé par une juste fraîcheur. **I** 2015-2020 **Y** dos de bar rôti

☛ SCEA Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **M** **T** r.v.

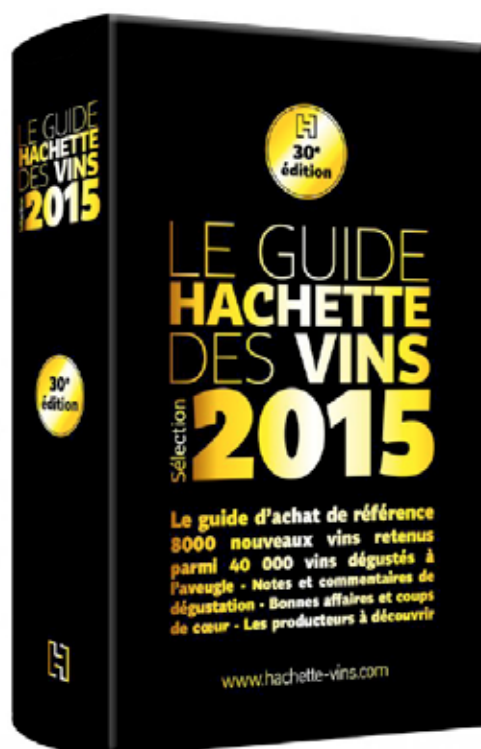
Chassagne-Montrachet

JEAN CHARTRON Murgers des Dents de chien 2012			
■ 1er cru	2 064	■ ■	20 à 30 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine de 13 ha d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, est conduit depuis 2004 par Jean-Michel Chartron, en bio non certifié. L'un de ses credos : « du bois, oui mais pas trop ».

Ce « Murgers », comme disent les producteurs locaux, d'un abord discret, s'ouvre à l'aération sur les fleurs blanches et le toasté. En bouche, il se montre frais, droit, serré, sans manquer de chair. Il gagnera son étoile au vieillissement. **I** 2016-2020 **Y** truite meunière

☛ Jean Chartron-Dupard, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **M** **T** t.l.j. 10h-12h 14h-18h ; f. de fin nov. à Pâques.



Montrachet

BÂTARD-MONTRACHET

• Superficie : 11,2 ha • Production : 475 hl

JEAN CHARTRON 2012 ★			
Gd cru	750	■■■	+ de 100 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine de 13 ha d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, est conduit depuis 2004 en bio non certifié par Jean-Michel Chartron. L'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop. »

Né de 13 ares plantés de chardonnay âgés de soixante ans, ce 2012 livre un bouquet fin et harmonieux de fleurs blanches, de fruits secs, de vanille et de menthol. Gras et opulent en attaque, le palais glisse ensuite vers une belle fraîcheur saline et minérale qui lui confère un surcroît de vigueur et de complexité. **I** 2017-2024 **Y** langouste fiammée

📍 SCEA Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **V** **I** **T** **R**-V

Montrachet

MONTRACHET

• Superficie : 8 ha • Production : 350 hl

JEAN CHARTRON 2012 ★			
Gd cru	300	■■■	+ de 100 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine de 13 ha d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, est conduit depuis 2004 en bio non certifié par Jean-Michel Chartron. L'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop. »

Jean-Michel Chartron a le bonheur de produire sur dix petits ares ce grand blanc que le monde entier, du moins celui des œnophiles, admire. La robe s'orne de reflets verts de jeunesse. Fruits secs, fruits blancs, touche miellée, beurre et encore grillé de la barrique, le nez est résolument complexe et élégant. Serrée et tendue, minérale et boisée, de belle longueur, la bouche montre un caractère bien affirmé. Encore fougueux, un « vin du futur », conduit un juré. **I** 2019-2024 **Y** homard au four.

📍 SCEA Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **V** **I** **T** **R**-V

Montrachet

CHEVALIER-MONTRACHET

• Superficie : 7,5 ha • Production : 310 hl

JEAN CHARTRON Clos des Chevaliers Monopole 2012 ★			
Gd cru	1 000	■■■	+ de 100 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine de 13 ha d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, est conduit depuis 2004 en bio non certifié par Jean-Michel Chartron. L'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop. »

Ce monopole de 42 ares planté de ceps âgés de cinquante ans est l'âme du domaine. Ici, un chevalier paré d'or, riche, intense et complexe à l'olfaction : fruits secs (amande, noisette), fleurs blanches, boisé séveux... Les fruits blancs, les agrumes et les épices prennent le relais dans un palais opulent dès l'attaque, dense, solide, concentré et velouté à la fois, sous-tendu jusque dans sa longue finale par une fraîcheur minérale. **I** 2017-2024 **Y** turbot à la bisque de homard

Puligny-Montrachet

JEAN CHARTRON Clos de la Pucelle Monopole 2012 ★			
1er cru	2 340	■■■	50 à 75 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine de 13 ha d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, est conduit depuis 2004 en bio non certifié par Jean-Michel Chartron. L'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop. »

Ce monopole donne naissance à un vin or pâle, qui mêle à l'olfaction d'intenses parfums de fleurs blanches, de noisette et de toasté. Une attaque vive et tonique ouvre sur un palais à la fois puissant, dense et élégant, sous-tendu par la minéralité de ses origines argilo-calcaires. **I** 2017-2021 **Y** turbot rôti aux amandes **Village** 2012 (30 à 50 € ; 2 000 b.) : un vin expressif (agrumes, poire, vanille), souple et frais. **I** 2014-2017

📍 SCEA Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **V** **I** **T** **R**-V