



BÂTARD-MONTRACHET

Superficie : 11,2 ha / Production : 475 hl

JEAN CHARTRON 2013

Gd cru 797 11 15 + de 100 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 ; l'un de ses credo : « du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Ce grand cru installé sur un faux plat n'aura pas fourni davantage en 2013 qu'en 2012. D'un doré intense, le 2013 offre au premier nez un boisé très marqué mais raffiné, des nuances de noisette grillée, avant de libérer à l'aération des notes de pêche jaune et d'abricot sec. L'attaque fraîche est relayée par des sensations de gras et des évocations de miel, puis une belle tension donne de l'élégance à la finale. 2018-2020 1 langouste grillée

☛ SCEA Dom. Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 11 15 sf lun. mar. mer. 10h-12h 14h-18h; f. déc.-mars

Corton-Charlemagne

JEAN CHARTRON 2013 ★★

Gd cru 590 11 15 + de 100 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 ; l'un de ses credo : « du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Si le chardonnay est devenu cépage international, il n'est pas donné à tout le monde de le valoriser sur les multiples terroirs bourguignons. Jean-Michel Chartron s'y entend, et frôle le coup de cœur avec ce grand cru aux beaux reflets dorés. Les parfums qui s'échappent du verre sont délicats et complexes : les notes de pain grillé de l'élevage laissent percer des fragrances de tilleul, de fleurs blanches, de poire, d'agrumes et de fruits jaunes. Ces fruits jaunes s'épanouissent dans un palais ample et équilibré, à la longue finale fraîche et finement boisée. 2016-2022 1 poulet aux écrevisses

☛ Jean Chartron, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 11 15 sf lun. mar. mer. 10h-12h 14h-18h; f. déc.-mars

Bourgogne-Hautes-Côtes-de-Beaune

JEAN CHARTRON En Bois Guillemin 2013 ★★

6 782 11 15

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 ; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Tout proche du coup de cœur, ce hautes-côtes dévoile des parfums délicats et complexes de fleurs des murets (églantine et aubépine) et de fruits jaunes sur un fond boisé bien fondu. Une élégance qui caractérise aussi le palais, parfaitement équilibré, ample, long, gras, soyeux, ciselé par une fine minéralité et la fraîcheur des agrumes. 2016-2020 1 lotte à l'armoricaine

☛ Jean Chartron, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 11 15 sf lun. mar. mer. 10h-12h 14h-18h; f. déc.-mars

Chassagne-Montrachet

JEAN CHARTRON Cailleret 2013 ★★

1er cru 1 609 11 15 50 à 75 €



Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 ; l'un de ses credo : « du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Une fois n'est pas coutume, c'est une de ses vignes de Chassagne - et non de Puligny - qui vaut au domaine un coup de cœur. Elle est implantée dans un 1^{er} cru emblématique de l'appellation qui couvre 11,67 ha et qui tire son nom de petites pierres blanches qui parsèment le terrain. Un climat réputé pour la finesse et la minéralité de ses vins. Or blanc aux reflets verts, ce 2013 offre bien ce profil avec ses fragrances fraîches de pamplemousse, de fleur d'orange légèrement miellées et vanillées, et sa bouche d'une rare harmonie, ample en attaque et d'une belle fraîcheur en finale. 2016-2018 1 sole meunière aux amandes

☛ SCEA Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com 11 15 sf lun. mar. mer. 10h-12h 14h-18h; f. déc.-mars



CHEVALIER-MONTRACHET

Superficie : 7,5 ha / Production : 310 hl

JEAN CHARTRON			
Clos des Chevaliers Monopole 2013			
Gd cru	1 693	■ ■ ■	+ de 100 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 ; l'un de ses credo : « du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Après avoir passé seize mois en fûts (neufs pour 30 %), ce Chevalier s'est fabriqué une armure de douelles. Dans le verre, il arbore une couleur doré soutenu et présente un nez largement ouvert ; la vanille est bien de la partie, mais le bois laisse libre accès aux fruits exotiques (ananas rôti) et aux fruits jaunes bien mûrs, les agrumes entrant en scène en bouche. Le palais associe ampleur et richesse - avec un côté beurré - à une pointe de vivacité minérale presque tranchante. Tout est en place pour faire une grande bouteille dans quelques années. **I** 2018-2020 **Y** feuilleté de langoustines.

☛ SCEA Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **U** **L** **L** **L** sf lun. mar. mer. 10h-12h 14h-18h; f. déc-mars

Puligny-Montrachet

JEAN CHARTRON			
Clos de la Pucelle Monopole 2013 ★			
1er cru	5 400	■ ■ ■	50 à 75 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 ; l'un de ses credo : « du bois, oui, mais pas trop ». Une valeur sûre.

Fidèle au rendez-vous, ce monopole propose une version 2013 expressive dès le premier nez (fleurs blanches, bois épicé, sous-bois), riche et généreuse en bouche, équilibrée et étirée par une pointe de minéralité et la fraîcheur des agrumes. Bâti pour bien évoluer en cave. **I** 2018-2025 **Y** sole meunière **■** **1^{er}** cru Clos du Cailleret Monopole 2013 (50 à 75 €; n.c. b.) : vin oté. **I** 2018-2025

☛ SCEA Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **U** **L** **L** **L** sf lun. mar. mer. 10h-12h 14h-18h; f. déc-mars

Crémant de Bourgogne

JEAN CHARTRON Le Crémant de Jean 2013			
	1 200	■ ■ ■	11 à 15 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 ; l'un de ses credo : du bois, oui, mais pas trop. Une valeur sûre.

Ce Crémant de Jean s'annonce par des bulles tumultueuses qui animent une robe or pâle. Le nez, discret et un brin lacté, distille des parfums d'aulépine sur fond de pomme verte. Fraîche dès l'attaque, soutenue par une bonne trame minérale, la bouche se montre énergique et équilibrée. **I** 2015-2017 **Y** feuilletés saouisse

☛ SCEA Jean Chartron, 8 bis, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **U** **L** **L** **L** sf lun. mar. mer. 10h-12h 14h-18h; f. déc-mars

Rully

JEAN CHARTRON Montmorin 2013 ★			
	17 690	■ ■ ■	15 à 20 €

Créé en 1859 par le tonnelier Jean-Édouard Dupard, ce domaine d'une grande constance, bien implanté dans les grands crus de Puligny, étend son vignoble sur 13 ha - dont 90 % de chardonnay et trois monopoles (Clos de la Pucelle et Clos du Cailleret en puligny, Clos des Chevaliers en chevalier-montrachet) -, conduits en bio non certifié. Jean-Michel Chartron est aux commandes depuis 2004 ; l'un de ses credo : « Du bois, oui, mais pas trop. » Une valeur sûre.

Ce vin issu d'achat de raisins se présente avec élégance dans une robe or pâle aux reflets citronnés. Le nez d'abord discret s'ouvre par touches successives sur des notes de pierre à fusil, de beurre frais et d'agrumes. En bouche, après une attaque acidulée, un développement rond et riche se met en place jusqu'à la finale, longue et fruitée. **I** 2017-2020 **Y** matelote de poisson

☛ Jean Chartron, Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 99 19, info@jeanchartron.com **U** **L** **L** **L** sf lun. mar. mer. 10h-12h 14h-18h; f. déc-mars