



# CHASSAGNE-MONTRACHET PULIGNY-MONTRACHET • SAINT-AUBIN

premiers crus et grands crus, blancs et rouges,  
2015 et 2016

## RÉSULTATS

### OPPOSITION DE STYLES

Avec 2015 et 2016, il est difficile d'aller plus loin dans l'opposition de styles. Le premier est l'un des millésimes les plus chauds et les plus précoces de ces dernières décennies, alors que le second, récolté fin septembre-début octobre est à classer par les millésimes tardifs et « classiques » de la Bourgogne. L'autre élément à prendre en compte est bien sûr le gel du printemps 2016, qui a sévèrement frappé les vignobles de Chassagne-Montrachet et de Saint-Aubin ; un peu moins Puligny-Montrachet. Les deux millésimes sont donc très différents, comme les vins et pourtant les pourcentages de réussite sont à la fois élevés et très proches dans chacun des trois villages. On pouvait craindre une certaine lourdeur dans les 2015 et globalement il n'en est rien ; les vigneron ont retenu les leçons des précédentes années chaudes, 2003 en tête, qu'ils

savent mieux gérer. À l'opposé, 2016 était un millésime de patience, tant à la récolte pour atteindre de bons niveaux de maturité, qu'en cave et les producteurs ont su faire.

**Grands crus : 11 vins présentés**

7 sélectionnés - 63,5% de réussite.

**Chassagne-Montrachet : 132 vins présentés (dont 82 premiers crus) - 104 sélectionnés (dont 67 premiers crus) - 79 % de réussite (82% en premiers crus).**

**Puligny-Montrachet : 104 vins présentés (dont 60 premiers crus) - 75 sélectionnés (dont 47 premiers crus) - 72% de réussite (78,5% en premiers crus).**

**Saint-Aubin 2015 : 101 vins présentés (dont 88 premiers crus) - 86 sélectionnés (dont 80 premiers crus) - 85% de réussite (91% en premiers crus).**

de fruits jaunes et une touche beurrée. La bouche est bien enveloppée, généreuse, avec une finale ciselée.

**Chassagne-montrachet premier cru blanc**

**Blanchot Dessus 2015 - 17**

Vin riche et tendu, droit et avec un côté « caillou ». La finale est encore marquée par le fut mais quelle longueur et quel potentiel !

**Saint-aubin premier cru blanc**

**Les Champlots 2015 - 16,5**

Nez doux et profond, floral et fruité. Côté opulent en bouche avec des notes épicées et une grande longueur.

**Bienvenues-bâtard-montrachet**

**grand cru 2015 - 16**

Le vin est en devenir avec des notes de citron confit et d'épices au nez. Belle chair en bouche, avec du peps et de l'équilibre.

**Saint-aubin premier cru blanc**

**Le Charmois 2015 - 15,5**

Nez de fruits jaunes avec un boisé vanillé. La bouche est plaisante, avec un bon équilibre et une grande douceur.

**Puligny-montrachet blanc Les Aubues 2015 - 15**

## NOTATION SUR 20

### Notation :

**18 à 20** : vin hors normes

**15,5 à 17,5** : vin exceptionnel

**14,5 et 15** : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e.mail suivante : [ecrivin@ecrivin.fr](mailto:ecrivin@ecrivin.fr)

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

## LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Grands crus : à partir de 90 €.

Premiers crus : 20 à 100 €.

Villages : 12 à 35 €.

### BERTRAND BACHELET

71150 Dezize-lès-Maranges - Tél. 03 85 47 73 81

**Chassagne-montrachet blanc 2016 (28 €) - 16**

Nez doux et floral avec des notes d'épices. Belle matière en bouche avec de la fraîcheur et de la tension en finale.

**Chassagne-montrachet blanc 2015 (26 €) - 16**

Nez d'agrumes avec des notes poudrées. Belle matière en bouche où la minéralité est associée à une longueur sur le caramel.

**Saint-aubin premier cru blanc**

**En Remilly 2016 (26,50 €) - 15**

**Chassagne-montrachet rouge 2016 (21 €) - 14,5**

### JEAN-CLAUDE BACHELET ET FILS 🌿

21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 31 01

**Saint-aubin premier cru blanc**

**Murgers des Dents de Chien 2015 - 17,5**

Nez doux, avec des notes florales et épicées et un beau boisé. La bouche est riche, avec du gras et un élevage long. Beau vin dans un style rond.

**Puligny-montrachet premier cru blanc**

**Sous le Puits 2015 - 17**

Nez riche avec des notes de caramel, de vanille,

### DOMAINE BACHELET-RAMONET

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 03 80 21 32 49

**Chassagne-montrachet blanc 2016 (22 €) - 16**

Notes de fleurs et de fruits jaunes au nez. La bouche est riche, gourmande, avec une belle fraîcheur en finale.

**Chassagne-montrachet premier cru blanc**

**La Grande Montagne 2016 (27 €) - 15**

### DOMAINE BACHEY-LEGROS

**BACHEY-LEGROS ET FILS @**

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 64 14

**Chassagne-montrachet premier cru blanc**

**Morgeot Vieilles Vignes 2016 - 16,5**

Notes de fruits blancs au nez. De la tension et de l'équilibre en bouche, avec une finale fraîche et salivante.

**Chassagne-montrachet rouge**

**Les Plantes Momières Vieilles Vignes 2016 - 16**

Nez riche et concentré sur les fruits noirs et des notes de vanille. La bouche est ample avec des tanins élégants et un beau volume.

**Chassagne-montrachet blanc 2016 - 16**

Nez grillé avec une légère réduction. Belle matière en bouche, avec une finale pure et droite, marquée par les agrumes.