

CHABLIS BOUGROS GRAND CRU

Millésime 2016

Note: 17/20 – Jancis Robinson – Novembre 2017

Note: 86 – The Wine Advocate – 29 Décembre 2017

Millésime 2015

Note: 91/100 – Burghound – Juin 2017

Note: 16/20 – Jancis Robinson – Décembre 2016

Note : 16/20 – Julia Harding – jancisrobinson.com

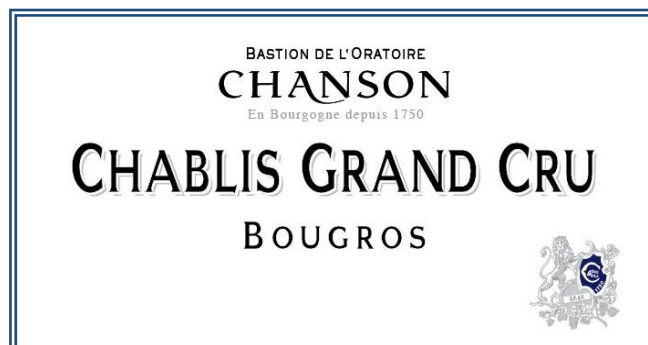
Millésime 2014

Note : 16/20 - Guide des Vins Bettane+Desseauve 2017

Millésime 2013

« Pour conserver à ce vin toute la spécificité de son terroir et sa minéralité singulière, Chanson lui accorde une attention particulière: la vinification se déroule en demi-muids usagés (fut de chêne de 350 litres) afin que le bois n'entrave pas l'expression aromatique particulière de ce vin. Sur le millésime 2013, Jean-Pierre Confuron et son équipe ont dû mettre en œuvre tout leur talent pour compenser les effets d'une météorologie capricieuse. Le résultat est parfaitement abouti: une robe pâle avec des reflets dorés. Au nez, des arômes très frais de fleur de ronce sur des notes de zestes de citrons et d'iodes se révèlent. En bouche, la fraîcheur perdure, le grain est élégant et racé. Une grande finesse, et une extrême précision qui donnent au vin une belle énergie rehaussée par une belle salinité. » [Julien Tissot - Luxsure - 14-03-2016](#)

« Le domaine de Chanson est implanté en Bourgogne depuis plus de 250 ans, le domaine de 45 hectares classés en Premier Crus et Grand Cru en Côte de Beaune reste la figure de proue du navire Chanson. Toutefois, Gilles de Courcel et Jean-Pierre Confuron ont toujours éprouvé un attrait particulier pour les vins de Chablis; les grands crus notamment, au nombre de 7. Parmi ces Grands Crus, le climat des Bougros présente un intérêt très particulier par sa situation: il se trouve à l'extrémité Nord-Ouest de la Montagne qui abrite tous les Grands Crus de Chablis et est composé de deux grandes parties. Les vignes se trouvent sur la Côte de "Bouguereau" qui en vieux français signifiait un passage rétréci au bords de l'eau. Sur le millésime 2013, Jean-Pierre Confuron et son équipe ont dû mettre en œuvre tout leur talent pour compenser les effets d'une météorologie capricieuse. Le résultat est parfaitement abouti: une robe or pâle avec des reflets dorés. Au nez, des arômes très frais de fleur de ronce sur des notes de zestes de citron et d'iodes se révèlent. En bouche, la



CHABLIS BOUGROS GRAND CRU

fraîcheur perdue, le grain est élégant et racé. Une grande finesse et une extrême précision qui donnent au vin une belle énergie rehaussée par une belle salinité. » [RVI - Mars Avril 2016](#)

« Arômes sur la réserve - on perçoit seulement une note rocheuse sur des accents de fruits verts. Intensité modérée, mais nette et franche. Ce vin est plus élégant qu'intense mais très rafraichissant sur une fin de bouche crémeuse. A boire entre 2016 et 2025. » note : 17/20 [Julia Harding MW – www.jancisrobinson.com – Février 2015](#)

" Arômes délicats de citron, minéralité discrète sur des notes fumées mais il est encore fermé. Belle expression en bouche avec une belle fraîcheur, une minéralité tout en finesse et quelques notes d'épices. Concentration intermédiaire, bien équilibré et d'un bon potentiel. " 17/20 [Weinwisser - N°12/2014](#)