

CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU

Millésime 2017

Note : 17-17.5/20 - La Revue du Vin de France - Juin 2018

Millésime 2016

Note : 94 - The World Of Fine Wine 2018

Note: 93 - Burghound - Avril 2018

Note: 90-92 - Inside Burgundy 2018

Note: 18/20 - Jancis Robinson - Novembre 2017

Note: 89-91 - The Wine Advocate - 29 Décembre 2017

« Dense, sa matière est pulpeuse, ses tannins abondants et parfaitement mûrs. Beau vin de chair. 17.5-18.5 » - La Revue du Vin de France- Juin 2017

Millésime 2015

Note : 91 - James Suckling - Février 2018

Note : 18/20 - Jancis Robinson - Décembre 2016

Note: 17/20 - Guide des vins Bettane + Desseauve 2018

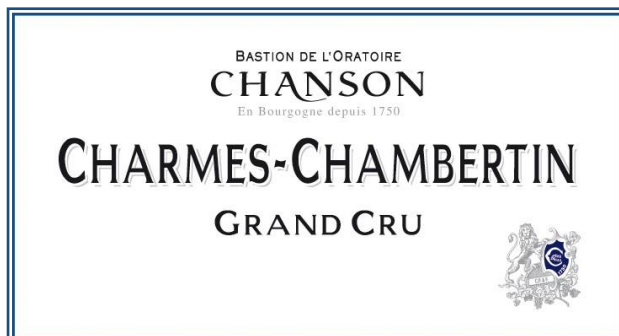
Note : 18/20 - Julia Harding - jancisrobinson.com

Note : 88-91/100 - Burghound - Avril 2017

« Gras en attaque, mais avec une trame fine, un fruit délicat mais prégnant. Beau vin aérien et long en bouche. » Note : 17-18/20 - La Revue du Vin de France N°602 - Juin 2016

Millésime 2014

Note : 95/100 - Wine Spectator - 31 Mai 2017



CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU

« ...Des notes de réduction mais qui ne masquent pas complètement les fragrances florales. Contraste intéressant entre une attaque presque délicate et le caractère sauvage de ce vin qui trouve son point d'orgue dans une finale ciselée, complexe et bien équilibrée. Excellente densité. Il lui manque cependant cette densité typique et même s'il n'est certainement pas dilué, il se caractérise plus un côté très agréable que par sa profondeur. » Note : 89-92 - [Allen Meadows - Burghound Avril 2016](#)

« Le nez frais de vendange entière donne une touche mentholée. Dense, généreux et fougueux, il offre du volume, du coffre et des tanins gras. Belle masse de fruit en bouche. » Note : 17-18/20 [La revue des vins de France - mai 2015](#)

Millésime 2013

Note : 18/20 - [Guide des Vins Bettane + Desseauve 2017](#)

Top wine: « Les arômes intenses de cerise, de fraise, d'encens et d'épices de ce rouge à la fois généreux et plein d'énergie aboutissent sur une fin de bouche succulente. » Note : 94/100 [Bruce Sanderson's Recommended Red Burgundies – Wine Spectator- 31 Mai 2016](#)

Note: 95/100 - [Preview - Wine Enthusiast - Août 2016](#)

Note : 18/20 - [Guide des vins Bettane + Desseauve 2016](#)

Note : 16/20 - [La Revue du vin de France - Les Meilleurs vins de France 2016 - 20ieme édition](#)

« Élégant, le fruit est d'une pureté extraordinaire sur des arômes denses sur la réserve marqués de notes de prune, de terre, accompagnées d'une touche discrète d'épices. En bouche, une texture veloutée et raffinée amenant une belle puissance et un beau volume, le tout sur une fin de bouche mûre, enveloppant le palais et d'une longueur impressionnante. Tout comme les Perrières, il est vraiment très bon et l'équilibre reste intact tout en ayant une structure tanique ferme. A déguster à partir de 2018. » Note 91-94 [Allen Meadows – Burghound Juin 2015](#)

Millésime 2012

"Belle réussite de la maison Chanson avec ce vin à la fois plein et raffiné, chocolaté mais gracieux, distingué mais avec du tempérament." Réussite exceptionnelle [LARVF-Juin,2013](#)

Millésime 2011

« Note : 16.5/20 » [Le Guide des meilleurs vins de France 2014 - La Revue du vin de France](#)

CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU

"Une présence relativement subtile du bois permet de mettre au centre de la scène les arômes de petits fruits rouges assez épicés ainsi que les notes d'humus et de terre. Ce vin possède également un excellent volume, beaucoup de souplesse, une certaine tension, une belle profondeur qui amène sur une fin de bouche longue et un peu austère. Le vin est encore ferme même si les tannins d'appui sont relativement fins. 2023+" Note : 91-94 [Burghound_Avril 2013- Issue 50](#)

"Parfumé et plein de fragrances. Des arômes "doux". En bouche, il révèle immédiatement sa rondeur et sa générosité. Des tannins bien fermes soulignent le palais atténuent le côté volumineux et moelleux de ce vin. L'acidité vient renforcer la structure. Des tannins en finale mais qui devraient se fondre. La fin de bouche est plus élégante que le Corton et plus longue que le Clos de Vougeot. À partir de 2019." Note : 19 [Sarah Marsh_Dec. 2012](#)

Millésime 2010

"Absolument délicieux, souple mais charnu, complexe frais et mur, avec un terroir parfaitement défini et une assurance digne des meilleurs producteurs locaux." Note : 18 [Le Guide Bettane et Dessauve des vins de France--Edition 2013](#)

"Nez exquis de framboises en adéquation avec le niveau de ce vin. L'attaque est délicate mais les tanins robuste sont incisifs. Trapu et concentré. Belle note d'épices, de la vigueur et de la longueur." Note: 17.5
[World of Fine Wine_ March 2012](#)

"Envoutant sur des fragrances de pétales de roses. Attaque juteuse et mûre. Belle structure, bonne tension et beau vibrato. Des tanins fins et légers. Une exubérance florale enveloppe le palais. Long sur des fragrances florales. Beaucoup de charme. Bon +. A partir de 2016" Note: 18.5 [Sarah Marsh_ Burgundy Briefing_ November 2011](#)

"Au nez des notes de fruits frais et mûrs et une incroyable fraîcheur sur des arômes de liqueur de fruits rouges moyennement sucrés. La texture est suave et séduisante, la structure de densité moyenne fait montre d'un toucher en bouche d'une opulence et d'une richesse exceptionnelle. La fin de bouche présente une densité très attractive, beaucoup d'intensité et une belle persistance tout en se tendant rapidement. A partir de 2022." Note: 90-92 [Burghound_April 2012_ p.47](#)

"Vin puissant, massif et un rien brutal, il doit se mettre en place. Bâti sur un fruit à haute maturité." Note: 17.5 [RVF_ Juin 2011_ N° 552_ p.103](#)

"Légèrement rubis sombre avec un bord pâle. De la puissance mais la définition n'est pas nette. Relativement léger sur une belle fraîcheur. Fruit cristallin éclatant. Légère note amère sur la fin de bouche qui se révèle racée.." Note: 16.5
[Jancis Robinson_ Feb 2012](#)

CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU

Millésime 2008

« Un nez très élégant, pur, aéré et épicé, des nuances florales et de terres chaudes qui aboutissent à des notes de pinot qui s'enchâssent avec précision et intensité sur une structure moyenne. Il se révèle d'un bon volume même s'il n'est pas immense. Une excellente profondeur et une très belle longueur. Il faudra l'attendre une dizaine d'années pour l'apprécier à son top. » Note: 90-93

[Allen Meadows- Burghound.com Numéro 38 / Avril 2010](#)

« Sept pièces (1500 bouteilles environ) d'un vin fidèle à son origine, charpente mais élégant, au tanin naturel, et montrant l'exemple. » Note 17.5/20 [Le Grand Guide Des Vins De France 2010 BETTANE & DESSEAUVÉ \(p440\)](#)

« Arômes intenses. Cerises douces. Des tannins fermes et secs mais très raffinés qui composent très bien avec le fruit. » Note 17/20 [Julia Harding MW -Jancis Robinson.com/Janvier 2010](#)

« Arômes très expressifs de parfums. Mandarine, cannelle et notes pourpres. Profil très large et texture douce en dentelle. La fraîcheur est bien équilibrée et elle se mêle aux notes parfumées sur la fin de bouche et mélodieuses. » Note: 18.5/20 [Dégustation Primeur/ Sarah Marsh/ Sept.2009](#)

« Le nez profond et mûr balance entre fruit et fleur. En bouche, on retrouve cette sensation de profondeur avec des tanins et fruit d'une belle maturité et une énergie magnifique. Superbe. » Note: 17 / 20

[LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2009](#)

Millésime 2007

« Ce millésime et le suivant ont été vinifiés par Jean-Pierre Confuron. Les raisins sont issus du même domaine et de la même parcelle. L'année a connu une floraison précoce mais l'été froid a ralenti la maturité. Le soleil revient avec l'arrière-saison. Ce vin est donc l'aboutissement d'une vendange tardive car le fruit garde beaucoup de charnu. Sa robe est soutenue malgré les deux-tiers de vendange entière. Ample et suave, profond et encore dans l'épaisseur du fruit, il a un beau potentiel d'évolution devant lui. » [RVF n°593 - juillet/aout 2015 - Roberto Petronio](#)

« Sept pièces (1500 bouteilles environ) d'un vin fidèle à son origine, charpenté mais élégant, au tanin naturel et montrant l'exemple.» Note: 17.5/20

[LE GRAND GUIDE DES GRANDS VINS DE FRANCE BETTANE & DESSAUVÉ - Edition 2010](#)

« Belle matière dense et compacte, d'une belle longueur, minérale en finale qui possède beaucoup de ressources, mais qu'il faudra laisser épanouir pendant cinq ans au moins. » Note: 15/20

[LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2008](#)

CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU

Millésime 2006

« Si le nez se montre un peu fermé, il laisse entrevoir une grande densité du fruit. Dans sa matière charnue resurgissent des notes d'épices et de réglisse. La bouche retranscrit cette sensation d'épaisseur où les épices s'orientent vers une note de poivre suivie d'une touche de noyau. D'un bloc, il a la solidité et la puissance d'un vin encore très jeune, avec un magnifique potentiel d'évolution. » [RVF n°593 - juillet/aout 2015 - Roberto Petronio](#)

« Lent à s'ouvrir en bouche. Un style floral, complètement parfumé avec une attaque très séduisante et ferme. Élégant et excellent. » [GOLD MEDAL DECANTER World Wine Awards - Octobre 2008](#)

Médaille d'Or : [Decanter World Wine Award Edition 2008](#)

Millésime 2005

« Nez expressif et puissant sur les fruits mûrs. La bouche est généreuse sur des tannins fins et soyeux, la finale d'une grande finesse. Un grand cru élégant. » [BOURGOGNE AUJOURD'HUI- Décembre - Janvier 2007](#)

« Des arômes de fruit rouge nuancés par une note « terroir de Gevrey » et des parfums de sous bois. La note sauvage est étayée par une bouche riche, douce et ronde. Belle profondeur, concentration moyenne mais une très belle texture et une finesse pleine de charme. » [BURGHOUND.COM - Octobre 2007](#)

« Compact et ferme. Vous saisissez des arômes concentrés de mûre, de cerise, de minéral mais les tannins s'en mêlent et prennent rapidement le dessus. » [WINE SPECTATOR - 15 Mai 2008](#)

Millésime 2004

« C'est l'un des meilleurs, un grand vin, mûr et dense qui entame la longue route de l'âge. On remarque déjà que le fruit poursuit son œuvre dévoilant des arômes de peau de pruneau qui s'enrobent autour des tannins.» [WINE ENTHUSIAST - Mars 2007](#)

Millésime 2003

« Charmes Chambertin Grand cru 2003 de la Maison Chanson Père et Fils, un bourgogne très structuré aux arômes intenses de cuir, de fruits rouges avec une touche vanillée. On apprécie l'équilibre entre la puissance et la structure aromatique. Elevé en fûts de chêne pendant 18 mois, ce vin est déjà bien prêt à boire. »

[TENTATION- HIVER 2007](#)



CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU

« Des nuances boisées et des arômes de fruits se marient dans un bel équilibre, ce qui est assez rare pour un vin aussi jeune. En bouche, on remarque tout de suite la structure nette et franche, puis le fruité et les arômes de cerise prennent le relais avec autorité. Ce vin est typique du millésime 2003 mais sans excès... »

VINUM - Décembre 2005

Millésime 1997

"Tout à la fois riche et soyeux, il n'est absolument pas éclipsé par le Clos de Bèze. Il est à son apogée et il s'y maintiendra pendant des années." [Decanter_ February 2012_ p.65](#)