

CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1^{ER} CRU

Millésime 2017

Note: 15.5-16/20 – La Revue du Vin de France – Juin 2018

Millésime 2015

Note : 93 – Jeb Dunnuck – Mars 2018

Note : 92 – James Suckling – Février 2018

Note : 16/20 – Jancis Robinson – Décembre 2016

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

Note: 17/20 – Le guide des meilleurs vins de France RVF 2018

Note : 90/100 – Wine Spectator – 31 Juillet 2017

Note: 93/100 – Burghound – Juin 2017

Note : 16.5/20 – Julia Harding – jancisrobinson.com

Millésime 2014

« Le Domaine Chanson compte parmi ses fleurons une parcelle exceptionnelle à Chassagne-Montrachet dans le Premier Cru « Les Chenevottes » idéalement situé à proximité immédiate du Montrachet. Ce Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes 2014 révèle une grande complexité avec des arômes très frais, mêlant la fleur de citrus à la pêche blanche avec en finale une pointe d'épices indiens. La texture est dense et confère à ce vin une grande longueur en bouche. Il peut d'ores et déjà être apprécié sur sa jeunesse mais gagnera à vieillir encore deux ou trois ans (2019-2020) pour révéler tout son potentiel. » Centre presse – 9 Mai 2017

“ Une robe cristalline et limpide habille ce vin ouvert sur de délicates nuances de fleurs blanches et d'agrumes. Après une attaque franche, la bouche se montre fine et fraîche, pourvue d'une belle minéralité. Un chassagne plutôt aérien, qui ne manque pas pour autant de matière. » Le Guide Hachette des Vins 2017

Note : 93/100 – Wine Spectator – 31 Jan- 28 Fev 2017



CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1^{ER} CRU

« Ce Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes 2014 révèle une grande complexité avec des arômes très frais, mêlant la fleur de citrus à la pêche blanche avec en finale une pointe d'épices indiennes. La texture est dense et confère à ce vin une grande longueur en bouche. Cette persistance augure des meilleurs accords avec les crustacés les plus nobles tels que le Homard mais également avec de belles volailles. Il peut d'ores et déjà être apprécié sur sa jeunesse mais gagnera à vieillir encore deux ou trois ans pour révéler tout son potentiel. » - [La Journée Vinicole - 24 Mars](#)

Note : 17/20- [Guide des Vins Bettane + Desseauve 2017](#)

« La structure aromatique est plus contrainte mais il ressort une complexité de texture presque épicée qui est très attirante. Souple, concentré, d'une belle intensité sur des arômes généreux. Il possède une belle puissance mais qui se révèle délicatement sur un beau soyeux. Un grand bravo ! Belle persistance également sur une belle combinaison aromatique. »
[Bill Nanson - The Burgundy Report - 1 Février 2016](#)

« Provenant d'une très grande parcelle de 2 ha. Arômes très frais et généreux de pêche blanche, de poire et de pomme sur une note de pétrole. En bouche, une texture généreuse, puissante et couvrante qui laisse la place à une fin de bouche intense, longue, complexe et légèrement rustique. C'est un excellent vin que l'on peut boire dans sa pleine jeunesse ou à maturité. »

Note 91/100 - [Allen Meadows - Burghound Juin 2016](#)

Millésime 2013

« Robe : or soutenu, reflets dorés. Nez : dévoile des arômes croquants et ensoleillés. Savoureux. Bouche : puissante, très riche. Équilibrée, acidité bien maîtrisée. Finale d'une longueur exemplaire, sur des notes d'agrumes. Accords mets et vins : noix de Saint-Jacques poêlées aux amandes fraîches et roquette. Commentaires : un très beau vin, d'une complexité et d'un équilibre parfait. » [Sommeliers International - Automne 2016](#)

Note : 94/100 - [Wine Spectator - 30 Septembre 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 - 20ème édition](#)

« Arômes de citronnelle, tarte à la pomme, de pêche sur des notes de pierre rehaussées par une belle acidité. Belle intensité et beaucoup de finesse. Il se resserre un peu sur la fin de bouche très longue sur des notes d'épices ponctuées de pointes minérales. A boire de préférence entre 2018 et 2027. » Note : 94/100 - [Bruce Sanderson - Wine Spectator - 30 Juin 2016](#)

« Issu d'une grande parcelle de deux hectares. Des notes de pétrole au nez, sur des arômes de fruits blancs, de tisane, et une pointe subtile d'épices. En bouche, du volume, de la richesse qui aboutissent sur une fin de bouche pleine de charme

CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1^{ER} CRU

révélant une légère pointe rustique. Il peut être ouvert rapidement mais à déguster véritablement à partir de 2019. « Note 90 Allen Meadows – Burghound Juin 2015

Millésime 2012

« Robe: jaune or soutenu, limpide. Forte maturité et riche. Nez: expressif, fruité mûr et miellé. Légère évolution. Bouche: ronde, aromatique, longueur moyenne. Accords mets et vins: filet de daurade aux agrumes. Commentaires: un vin puissant, attendre quelques mois. Garde: 2018 » [Sommeliers International - Hors-Série N°149 - 12 Novembre 2015](#)

« Un style riche et luxuriant qui se révèle sur des arômes de frésia, de gâteau au citron, de pêche sur des nuances pierreuses. Fin et intense en milieu de bouche, il se répartit admirablement bien sur la longueur et possède une fin de bouche généreuse. A boire de préférence entre 2018 et 2028. » Note : 93/100

[Bruce Sanderson – Wine Spectator - 15 Novembre 2015](#)

Note : 16/20 [Le guide des meilleurs vins de France 2015 - RVF](#)

" Nez de fruits frais, de miel, encaustique. Bouche tendue, très fraîche, saline, bel amer en final. Un vin très sapide, gourmand." [Le Figaro Magazine - 25/10/2014 -](#)

«Doux, fleuri et minéral- de très bonne qualité. Belle acidité, bonne concentration et un palais agréablement soyeux. De délicieux arômes dotés d'une belle sucrosité. C'est un très bon vin! Yum!! » [Bill Nanson - The burgundy report - Mars 2014](#)

"Ce vin est marqué par des notes de réduction mais elles ne dominent pas les arômes de résine, d'huile de noix et de fruits jaunes du verger qui sont enchevêtrés dans un boisé subtil. En bouche, une structure concentrée, puissante, sans trop d'élégance mais d'une excellente profondeur sur une fin de bouche tout en finesse. Ce vin ne remportera pas le concours du raffinement mais il est de belle qualité." Note : 91 [Burghound.com _ June 2014](#)

Note : 93 [Burgundy 2012 - Special Report - Tim Atkin](#)

"Tendu, sur des notes citronnées, ce vin offre une jolie définition et un côté épuré. Il s'arrondira à l'élevage." Réussite [LA RVF - Juin 2013](#)

Millésime 2011

Note : 15.5/20 [Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014 – La RVF](#)

"Avec son côté vif à l'ouverture de la bouteille, il faut bien une journée pour arriver à le suivre et capturer ses arômes de bois, la chaleur des épices pour se glisser dans la profondeur de la structure de ce vin. Même si ce vin est produit sur la

CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1^{ER} CRU

colline située juste à l'Ouest des Montrachet, il a le côté vert, et la minéralité de coquille d'huitre typique d'un jeune Chablis, avec une combinaison aromatique tirant presque sur le fruit rouge dans sa fraîcheur éclatante qui amène sur une finale de belle persistance. Un vin dynamique pour lequel quelques années de cave seront bénéfiques." Note : 92
[Wine & Spirits _ Avril 2014](#)

"Or profond, ce vin se déroule sur des arômes de pêche blanche avec une pointe d'agrumes et des notes minérales qui lui donnent de l'énergie et de la longueur." [James Halliday _ Wine Companion.com.au _ 07 Nov 2013](#)

"Chenevottes se montre flatteur avec une certaine patine enrobée par la présence d'arôme de bois ainsi qu'une pointe de gras." Note : 15,5 [Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014 _ LA RVF](#)

"Mûr et intense, il se livre sur des arômes d'ananas et d'abricot soulignés par des notes de tilleul, de melon et de coing. Il est un peu anguleux en fin de bouche mais sur une finale tout en persistance et teintée de minéralité. Il faut lui laisser le temps de trouver son harmonie." Note : 92 [Wine Spectator _ 15 Juin 2014](#)

"Un nez mûr et très expressif, dominé par des arômes de résine qui affiche également des notes d'huile de romarin, de fruits du verger jaune et d'ananas séchés. Beau volume, avenant sur une structure intermédiaire. Beau vibrato. 2016 +" Note : 90 [Burghound _ Juin 2013](#)

"C'est devenu une spécialité ... Juteux et floral. Belle présence du fruit. Il a encore de l'acide malique et n'est pas encore aussi pur qu'il le sera dans quelques temps, mais il fait déjà montre d'une belle structure, d'une belle présence, de volume et d'intensité avec des notes légèrement florales et exotiques et une touche de miel. De 2015/2016." [Sarah Marsh _ Dec. 2012](#)

Millésime 2010

"Des arômes complexes de fruits à noyau bien mûrs et mêmes quelques notes tropicales viennent se superposer. Des notes de Silex, de caramel et d'épices. Un vin délicieux." Note : 91 [Cru_Mai 2013](#)

"Complet, racé, généreux mais sans lourdeur, fixe le plus haut point de qualité dont ce climat est capable, signe d'une viticulture exemplaire." Note : 17.5 [Le Guide Bettane et Dessauve des vins de France--Edition 2013](#)

"Notes minérales calcaires, boisé et touche de venaison dans un ensemble subtil, consistant, avec une belle attaque, boisé, fruits jaunes (petites prunes savoureuses)." [Editions Debeur-Mai,2013](#)

"Arômes de fruits mûrs au nez soulignés d'un léger boisé. Belle texture en bouche, vivace, tendu, droit. Un vin splendide." [Nicole Barrette Ryan--Vins & Vignobles, 21 mai 2013](#)

"Le nez fin présente un boisé précis. Savoureux en bouche, il se montre à la fois gras et ferme, avec une belle tension."



CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1^{ER} CRU

Grande réussite La Revue du Vin de France – No 552 - Juin 2011

"Vin du domaine. Deux hectares de cette vigne qui en compte 8 appartiennent à Chanson. Ils sont le principal propriétaire de ce vignoble. Arôme de fruits à noyaux. Vigoureux et attirant. Il est satiné, légèrement opulent, rond avec des notes de pierre mouillée, généreux et rond avec une belle assise de mineralité et d'acidité. Une fin de bouche satinée et minérale pleine de charme. Un vin fleuri et engageant. Il fait parti des vins les plus accomplis que j'ai dégustés aujourd'hui. A partir de 2013" Sarah Marsh_ Burgundy Briefing_ November 2011

"Riche et musculaire au nez. Une construction cristalline. Une fin de bouche un peu crayeuse, minérale sur de la mâche. Finale ferme. Il faut que le palais rattrape le nez." Note 16.5 Jancis Robinson_ Feb 2012

Millésime 2009

"Les Chanson exploitent une parcelle de 1,9 ha dans ce climat, autrefois planté de chanvre. Une étoile distingue ce 1er cru au bouquet généreux d'abricot, et d'agrumes, avec une pointe vanillé et grillé à l'arrière-plan. Onctueux en attaque, le palais se révèle ample et rond, une agréable douceur miellée se mêlent aux fruits jaunes, aux agrumes et à la vanille et au pain grillé apportés par le fût. L'équilibre est assuré par une belle vivacité en finale. Un ensemble harmonieux, à boire dès à présent sur un gratin de langoustines. Cité, le vintage 2010 blanc dévoile de subtiles arômes de beurre, de fleurs et d'épices, et une texture tendre et gourmande..." * vin très réussi, Le Guide Hachette des vins--Sélection 2013

Medaille d'Argent : International Wine  Challenge

« Excellent équilibre général, puissant et harmonieux, boisé parfaitement intégré, le meilleur de ce climat et de ce millésime. » Note : 17.5 /20

Le Grand Guide des Vins de France - Bettane & Desseauve - 2012

Note : 17/20 Le Guide des Meilleurs Vins de France - La Revue du Vin de France – 2012

"Un beau nez fruité tout simple rappelant les fruits du verger bien mûrs et la résine, le tout est en parfaite harmonie avec l'impression en bouche; le vin est plein de rondeur, souple, ouvert. Belle longueur, tout en finesse sur une fin de bouche à la texture pleine de charme. Il est possible que ce vin gagne en profondeur avec le temps mais compte tenu de la rondeur déjà acquise, il ne lui reste plus beaucoup de temps pour acquérir cette densité supplémentaire." - Note : 89/100

Burghound 33 – Juillet 2011

"Arômes très frais et très purs de citron. Doux sur une note miellée mais avec beaucoup de fraîcheur. Le boisé est un peu plus marqué que dans certains vins mais il possède une belle texture au grain fin. Il vaut mieux lui préférer pour l'instant l'appellation village même si ce vin est un meilleur candidat pour la cave." - Note : 17/20

CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1^{ER} CRU

Julia Harding MW – Jancis Robinson.com – Janvier 2011

«Un vin au trait fin, encore très discret pour l’instant, serré et tendu, laissant entrevoir une très belle minéralité et un fruit élégant.» Note : 17/20 [The World of Fine Wine_2011](#)

« Un joli style, avec de la tension en bouche et une minéralité qui guide le vin. L’élevage va lui apporter encore un peu plus de rondeur. » Exceptionnel [La Revue du Vin de France - Juin 2010](#)

Millésime 2008

« Une séduisante combinaison de pain grillé et de fruits à chair blanche relayée par des arômes généreux d’abricot et de poire bien mûrs. Belle onctuosité. Le bois doit encore se patiner pour permettre au vin de donner toute son expression.» Note 90/100 [Wine Enthusiast – Septembre 2011](#)

« Au nez, des notes de vanille, de clous de girofle, de crème pâtissière de fruits jaunes bien mûrs. Très belle expression du vignoble. Encore très jeune avec un potentiel immense. De la pureté, de la finesse. » **** Hautement recommandé - Note : 16.5/20 [Decanter - Decembre 2010](#)

« Récolte du Domaine. Grand nez de fleur de vigne, corps et caractère irréprochables, longue suite, un des classiques du village. » Note : 17/20 [LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE BETTANE & DESSAUVÉ-Edition 2011 \(p 407\)](#)

Note : 16.5/20 [LE GUIDE DE REFERENCE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE- Edition 2011](#)

« Arômes généreux au nez, exubérant et épicé. Volumineux, juteux et concentré, avec une très bonne énergie. Beaucoup d’extraits. Très belle longueur. » Note 17.5/20 [Decanter.Com/ Avril 2010 \(p28\)](#)

« Minéral, brillant, et légèrement épicé. Boisé sur des notes de noisette. Des arômes d’agrumes purs. Net et très pur. Niveau d’acidité élevé mais pas anormal. » Note: 17/20

Julia Harding MW - Jancis Robinson.com/ Janvier 2010

« Arômes exubérants d’épices, d’abricot. Juteux, concentré et épicé avec de l’énergie, du tonus et une très belle persistance. » Note 17.5/20 [Stephen Brook -Decanter.com/ Janvier 2010](#)

« Riche sur des arômes de fleur d’oranger et de fruits juteux. Complet. Belle profondeur, bonne intensité, riche, puissant sur le fruit mûr. Parfums de citron confit et d’abricot contrebalancés par une acidité marquée. Fin de bouche puissante, serrée, longue sur des notes zestées. Belle combinaison d’énergie, de puissance et de fruits.»

CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1^{ER} CRU

Notes de dégustation, Numéro II/ Sarah Marsh/Été 2009

« Réduit, mais très bien défini. Il possède un très grand potentiel, avec une matière ciselée. »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2009

« Robe : jaune or, brillante, soutenue. Nez intense et fin sur des fleurs blanches. Bouche puissante et fraîche vive, toujours sur les fleurs et les petits fruits blancs. Belle Finale. Accords Mets et Vins : un sandre rôti. : Un vin sur le fruit, très agréable. » *Sommeliers International* - No 133 - 2011

Millésime 2007

"Superbe chardonnay tendu et racé, tout en minéralité et finesse. Un régal." COUP DE CŒUR

Le Nouvel Observateur - No 130 - Septembre 2010

« Parmi la très belle série de blancs 2007 dégustée à cette adresse, ce magnifique vin se distingue par sa pureté aromatique, son caractère droit et minéral, et sa très grande persistance... ce vin provient de vignes appartenant à Chanson et constitue assurément l'une des plus belles pépites de cette maison. » Note 15/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Avril 2010

« Issue d'une parcelle de 1.90 ha sur le 8.19 qui composent le climat, une cuvée représentative du lieu. De la robe jaune pâle brillant s'échappent des fragrances de chèvrefeuille et de citron. En bouche, la minéralité se place d'autorité et offre une longue finale avec beaucoup de précision. Les Chenevottes sont recherchées par les négociants pour leur caractère flatteur de jeunesse qui en fait d'excellents vins de restauration. Or, celles-ci viennent du propre domaine viticole de cette grande maison et non d'un achat de raisins. Comme quoi, le bonheur est parfois sous nos pieds. »

LE GUIDE HACHETTE DES VINS- Edition 2010

« Encore une première vinification d'une nouvelle vigne du domaine et un premier chef-d'oeuvre. Nous n'avons pas le souvenir d'un Chenevottes aussi complexe et aussi racé, largement supérieur à bien des grands crus du secteur.»

Note : 18/20 LE GRAND GUIDE DES GRANDS VINS DE FRANCE BETTANE & DESSAUVÉ - Edition 2010

« Un blanc de la Maison Chanson, qui servait déjà des clients aussi illustres que Voltaire ou la famille Bonaparte. Le Chassagne-Montrachet les Chenevottes 1er Cru 2007 est un chardonnay élevé en fût de chêne pendant 13 mois. »

Quotidien, Alsace Week-end LE GUIDE- Août 2009

« Un vin séduisant sur un nez de fleurs blanches et des notes de citron. En bouche, un plaisir sensuel à partager autour d'un beau poisson. » *Le Berry Républicain* - Juillet 2009 (p58)

CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1^{ER} CRU

« Par ses notes de caramel, l'élevage en fût marque aujourd'hui beaucoup le vin mais son volume et sa densité lui permettront de le dominer. » [LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2008](#)

« Le Domaine Chanson compte parmi ses fleurons une parcelle exceptionnelle de 2 hectares acquise fin 2006 à Chassagne-Montrachet dans le Premier Cru « les Chenevottes » idéalement située à proximité immédiate du Montrachet. L'ensemble du terroir des Chenevottes ne compte au total que 8 hectares et grâce à cette nouvelle acquisition Chanson en est devenu le principal producteur, avec 25% de la superficie totale de cette appellation.

Les terres sont à dominante argilo calcaire, sur la fameuse pierre de Chassagne. La présence de nombreux meurgers, ces amoncellements de pierres typiques du paysage viticole bourguignon, atteste de la nature minérale de ce terroir propice aux grands vins blancs. Il se révèle sur des parfums de fleurs blanches (aubépine, acacia) avec des fragrances citronnées. En bouche une attaque opulente, un goût onctueux et une finale tendue. Ce vin possède une très belle acidité et densité qui lui confèrent une grande fraîcheur, digne des plus grands crus de Chassagne-Montrachet. »

[GASTRONOMICA.FR - 4 juin 2009](#)