

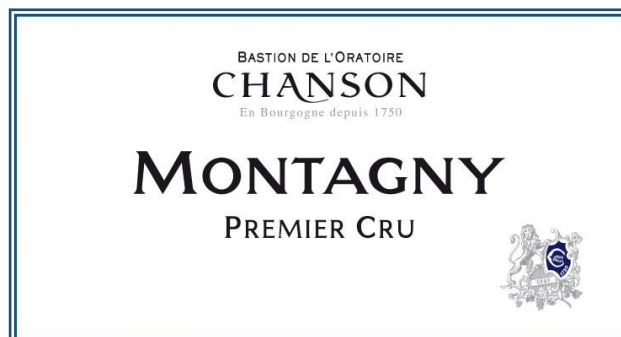
MONTAGNY 1ER CRU

Millésime 2017

Note : 15-16/20 – La Revue du Vin de France – Juin 2018

Millésime 2015

« L'entame de bouche est riche, le volume généreux, sans grande tension, c'est un vin de charme que l'on apprécie en l'état, un style opulent qui plaira à beaucoup. 2020 13/20 » - En Magnum – Mars Avril Mai 2017



Millésime 2014

Note : 14.5/20 – Guide des Vins Bettane + Desseauve 2017

Millésime 2013

Note : 15/20 - La Revue du vin de France - Les Meilleurs vins de France 2016 - 20ème édition

« Robe couleur or pâle, il dévoile des parfums de chèvrefeuille, fleurs d'acacias rehaussées par des notes citronnées. En bouche, le vin se révèle bien équilibré, onctueux, précis sur une trame dense et serrée. La fin de bouche est longue et tout en fraîcheur, avec une légère pointe de minéralité. Un vin frais et convivial à découvrir avec des poissons cuits à la vapeur ou paella de fruits de mer dont la complexité aromatique se mariera à merveille avec ce Montagny Premier Cru. »
Cuisine A&D D'aujourd'hui et de demain - N°37- 2015

« Les notes de réduction écrasent légèrement le fruit, il est préférable de le décanter. En bouche, il est à la fois plus vif et charpenté sur une minéralité bien marquée, à la fin de bouche linéaire, nette, et légèrement sèche et austère. Comme le commentaire le suggère, c'est un vin encore un peu jeune aujourd'hui, il est donc préférable de le laisser vieillir encore 2 ou 3 ans afin qu'il gagne en harmonie et prenne un côté charnu. A déguster à partir de 2018. » note : 89 Allen Meadows – Burghound Juin 2015

"Le Domaine Chanson, important par sa taille (45 hectares) et par la diversité de ses terroirs, figure parmi les grands domaines situés en Côte de Beaune. Le millésime 2013 a un rendu tout à fait exceptionnel sur ce Montagny Premier Cru. Les vinifications longues et méticuleuses et l'élevage sur lies totales en cuves inox et demi muids thermorégulés (22° à 25°C) ont permis de préserver toute la fraîcheur de ce terroir, en y apportant une note de complexité en finale de bouche. Ce Montagny 1er Cru 2013, d'une belle couleur or pâle, dévoile des parfums de chevreuille, fleurs d'acacias réhaussés par des notes citronnées. En bouche, le vin se révèle bien équilibré, onctueux, précis sur une trame dense et serrée. La fin

MONTAGNY 1ER CRU

de bouche est longue et tout en fraîcheur, avec une légère pointe de minéralité." [Néo Flash, l'actualité de la RHD - 04/06/2015](#)

"Un vin équilibré. Le Domaine Chanson figure parmi les grands domaines situés en Côte de Beaune. Gilles de Courcel, qui préside aux destinées de Chanson, et Jean-Pierre Confuron, en charge des vinifications, n'hésitent à franchir les limites de la Côte-d'Or pour découvrir des terroirs particuliers et mettre en oeuvre le savoir-faire de Chanson sur d'autres appellations de Bourgogne et notamment de Saône & Loire. Montagny est une appellation située au coeur de la Côte Chalonnaise. Le Montagny 1er Cru 2013 se distingue par une belle couleur or pâle, et dévoile des parfums de chevreuille, fleurs d'acacia réhaussées par des notes citronnées. En bouche, le vin se révèle bien équilibré, onctueux, précis sur une trame dense et serrée. La fin de bouche est longue et tout en fraîcheur, avec une légère pointe de minéralité." [Centre-Express - 04/06/2015](#)

"Jolie ouverture sur l'acacia et l'aubépine en fleur. Un fruité mordant, plein de générosité."

[LA RVF _ Juin 2014 _ n° 582](#)

Millésime 2011

"Fleur de printemps, sureau au nez. Vin d'une belle finesse et de structure légère. Bouche florale avec une belle harmonie." Réussite [La RVF_ Juin 2012_ N°562_ p.127](#)

Millésime 2010

"Fort agréable au nez avec une touche muscatée, beaucoup de finesse et de précision, excellent rapport qualité-prix." Note : 15 [Le Guide Bettane et Dessauve des vins de France- _ Edition 2013](#)

"En dépit d'un boisé très grillé, ce montagny se montre assez puissant. Ses parfums sont nuancés et sa bouche équilibrée." Grande Réussite [La RVF_ Juin 2011_ N°552_ p.134](#)

"Ce vin est aérien et droit. La pureté ressort dans l'attaque, de même que son côté vif et bien défini. Des notes salées sur les bords du palais et la finale est pure et assez longue. Très bon jusqu'à particulièrement bon. A partir de 2012."

[Sarah Marsh_ Burgundy Briefing_ November 2011](#)

Millésime 2009

« Joli nez citronné, vin très net, pur, tendu, expressif de son origine, recommandé. » Note :15,5

[Le Guide des Vins de France - Bettane & Desseauve 2012](#)



MONTAGNY 1ER CRU

Millésime 2007

« Fondée en 1750 par Simon Verry, cette maison beaunoise appartient aujourd'hui au groupe familial des Champagne Bollinger. Vendangé manuellement et élevé une année en cuve, ce 1er revêt une parure or vert d'un bel éclat. Ses arômes mêlent les fruits secs aux fleurs blanches dans un écrin minéral. Une complexité aromatique que l'on retrouve en bouche, soutenue par un superbe équilibre entre le gras et l'acidité. La finale très agréable, d'une belle tenue, appelle un mets fin et délicat comme la pûchouse de Verdun-sur-le-Doubs. » 20

[La Revue Du Vin De France/Octobre 2009](#)

« Cette maison beaunoise possède des approvisionnements conséquents et de qualités sur Montagny, comme le prouvent les deux millésimes dégustés. Un chardonnay ferme dont l'expression minérale et le crayeux de fin de bouche, sont étayés par un boisé sans afféterie. Le 2007 sera à point en 2011.» Note: 15/20 ♥ [LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010](#)

Millésime 2006

« Nez discret, puis pierre à fusil. Bouche structurée et de bonne longueur. Acidité présente d'où beaucoup de vivacité et de droiture.» [LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Octobre 2007](#)

Millésime 2005

«Nez de pierre à fusil. En bouche, expression droite et minérale, rigoriste. Un vin tendu pour puriste. »

[LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Octobre 2007](#)

«Raffiné et délicat sur des arômes minéraux et de citron vert avec une note florale. Fin de bouche peu marquée mais l'ensemble est équilibré et harmonieux.» [WINE SPECTATOR - August 31, 2007](#)

Millésime 2003

« Nez discret de fruits et de fleurs pour ce Montagny à la bouche fraîche et bien tendue pour le millésime. Il manque, en revanche, un peu de longueur.» [LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Février 2005](#)