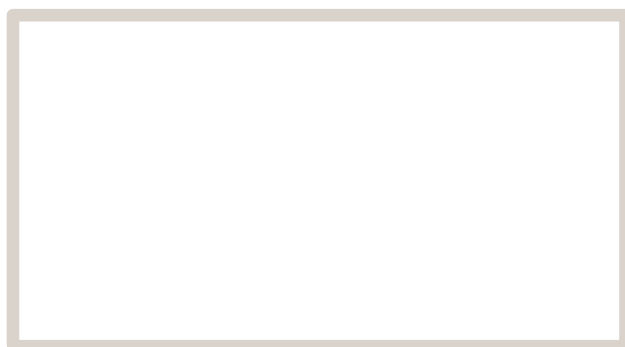




PERNAND-VERGELESSES
1ER CRU
LES CARADEUX
DOMAINE CHANSON

/



MILLESIME 2020

Note : 16.5/20 – Jancis Robinson – Jan. 2022

Note : 93/100 – Wine Anorak – Dec. 2021

Note : 90/100 – Burghound – Juin 2022

MILLESIME 2019

Note : 88-91/100 – Jasper Morris Jan. 2021

Note : 16 +/20 – Jancis Robinson Dec. 2020

Note : 90/100 – RVF – Jan. 2022

« Accuse un léger boisé et une fine réduction. Plus large que long, il est plus tendre que vif mais avec un joli fruit charnu. »

Note : 92/100 – James Suckling – Aout 2021

Note : 92/100 – Wine Spectator – Dec. 2021

MILLESIME 2018

Note : 91/100 – Le guide des meilleurs vins de France – 2021

Note : 17.5/20 – Bettane et Desseauve – Dec. 2020

« Les blancs sont entonnés avec un maximum de lies tout au long d'un élevage de 14 à 20 mois en fûts (20% de bois neuf). »

Note : 90/100 – Burghound – Juin 2020

Note : 90/100 – Neal Martin – VINOUS 2020

Note : 89/100 – Wine Enthusiast – Août 2020

Note : 16+/20 – Jancis Robinson – Nov. 2019

MILLESIME 2017

Note : 90/100 – Wine Spectator – Juillet Août 2020

Note : 90/100 – Burghound – Juin 2019

Note : 17.85-18/20 – The Burgundy Briefing – Juin 2018

Note : 90/100 – Jasper Morris – Fev. 2019

Note : 16+/20 – Jancis Robinson – Dec. 2018

Note : 14-15.5/20 – La Revue du Vin de France – Juin 2018

MILLESIME 2015

Note : 91/100 – James Suckling – Fév. 2018

Note : 16/20 – Jancis Robinson – Déc. 2016

Note: 15.5/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve - 2018

Note : 91/100 – Wine Spectator – 31 Jui. 2017

Note : 91/100 – Burghound – Juin 2017

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

MILLÉSIME 2014

« Un vin dominé au moment de la dégustation par son côté réducteur de boisé. Il n'en reste pas moins très noble et offre un milieu de bouche plein et mûr. »

Note : 16/20 - Le Guide des Meilleurs Vins de France - 2017

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

« Sur la tension et dans un joli registre floral. Il fera une jolie bouteille à la très belle expression minérale et fine. »

Note : 15-16/20 - La Revue du Vin de France N°602 - Juin 2016

« Une parcelle de deux hectares de vignes située en face du Charlemagne de Bonneau du Martray. Cette parcelle a elle aussi été touchée par la grêle. Tendue mais sur une belle fraîcheur mêlée de notes d'agrumes marquées. Légèrement minéral, précis éclatant et tout à la fois ample et tannique avec une montée en puissance des arômes qui perdure sur la fin de bouche. Une vraie beauté ! » Bill Nanson - The Burgundy Report – 1 Fév. 2016

MILLESIME 2013

« Le nez est plus complexe et fumé que celui d'un Meursault. Sa texture sèche est intéressante, saisissante et s'allie à l'acidité venant réhausser la fraîcheur et la longueur en fin de bouche. Belle longueur en bouche, il est concentré sans être trapu, pur et raffiné sur une légère pointe d'amertume en fin de bouche qui n'est pas désagréable. A boire entre 2016 et 2020. »

Note : 16.5/20 Julia Harding MW—www.jancisrobinson.com—Fév. 2015

"Amateurs de vins vifs et ciselés, vous serez servi avec ce premier cru ! Un vin sans artifice avec un côté strict mais le jus est sans défaut." La Revue du Vin de France - Juin 2014

MILLESIME 2012

Note : 15.5/20 Le guide des meilleurs vins de France - 2015

Note : 16.5/20 Le guide des vins Bettane + Desseauve - 2015

"De par la maturité souvent tardive des vignes, ce vin a une pointe d'austérité. La bouche se montre puissante avec une note de citron vert malgré une maturité optimale."

Note : 15/20 La revue des vins de France – Déc. 2014

"Deux hectares situés sur le côté gauche de la montagne, en face des Corton-Charlemagnes à l'entrée de Pernand - sol très calcaire. Par conséquent, la climatologie est plus fraîche ici que dans les Charlemagne d'autant plus que la parcelle est balayée par une brise fraîche. En revanche, la parcelle est ensoleillée le matin. Le nez est encore réservé mais d'une belle amplitude sur une note légèrement minérale. Une minéralité qui se retrouve en bouche.

Concentré avec une intensité croissante. Il est un peu riche pour moi, mais il possède beaucoup de caractère et une minéralité particulière qui m'attireront toujours." Bill Nanson - The burgundy report – Mar. 2014

"Ici aussi on trouve des notes de réduction liées à la mise en bouteille récente et même si cet effet est moins marqué dans ce vin, je conseillerais quand même de le décanter. Il possède un beau volume, une belle rondeur opulente jusque sur la fin de bouche malgré

une structure peu profonde et comme il est déjà bien constitué, il est difficile de dire s'il évoluera beaucoup encore entre maintenant et le moment où il sera prêt à boire."

Note : 88/100 Burghound.com - Juin 2014

Note : 92/100 Burgundy 2012 - Special Report - Tim Atkin

MILLESIME 2011

Note : 14.5/20 Le Guide des Meilleurs Vins de France

"Caradeux déploie l'effet millésime avec une trame plus molle"

Note : 14.5/20 Le Guide des Meilleurs Vins de France - 2014

"Ce vin s'ouvre sur une note marquée de chêne mêlée de parfums de fleurs de citrons et d'agrumes, le tout calé sur une structure à la ligne fine. Intense et de belle longueur sur une fin de bouche fine sur des nuances de fumé."

Note : 91/100 Wine Spectator - 15 Juin 2014

"Des notes de chêne marquées sur des arômes de citron et de fleurs d'agrumes encadrés par une structure fine. Intense et long sur une fin de bouche raffinée sur des notes de fumé.

A consommer dès maintenant et jusqu'en 2018."

Note : 91/100 Wine Spectator – Mar. 2014

"Une structure puissante, des arômes de pamplemousse, et par dessus tout, la minéralité racée qui reste le fil directeur de ce vin, jusque sur la fin de bouche. Une proportion de fût neuf limitée à 20 % et une mise en bouteille en octobre 2012. C'est le meilleur rapport qualité/prix de tous les vins blancs, qui vous donne un Corton Charlemagne (cette parcelle de Pernand Vergelesses est située à proximité immédiate des Corton Charlemagne) mais à la moitié du prix de ce dernier." James Halliday - Wine Companion.com.au - 7 Nov. 2013

"Médaille d'Or International Wine Challenge (IWC) Londres - Mai 2014" Mentzendorff & Co

« Quelle race, quelle intensité ; quel volume ! »

Note : 17.5/20 Le Guide Bettane + Desseauve des vins de France - 2014

"Des arômes de chèvrefeuille et de pierre. Ferme et compact. Dynamique, complexe et puissant. Un vin masculin qui reflète la parcelle pentue. La minéralité granitique complète la texture froide et affirmée. Il est promis à un bel avenir. Un excellent vin qui saura accompagner de nombreux plats. A partir de 2015." Sarah Marsh - Dec. 2012

"Nez de truffe, miel frais, minéral, et juste le nécessaire boisé sans éclats agressants. Le fruit, le côté minéral et bois sont en équilibre et de belle persistance...difficile de dire non."

Editions Debeur – Mai. 2013

"Parcelle située face à Corton Charlemagne. Intense et frais et nez, charmeur et fruité en bouche, droit, net, franc et très long en finale. Superbe !" Nicole Barrette Ryan--Vins & Vignobles, 21 Mai. 2013

"Un nez très expressif de résine, d'écorces d'agrumes et de fleurs blanches mêlés de note de réduction minérale. Souple, rond, sur des notes de pierre. Net, précis sur une fin de bouche légèrement austère. Un beau vin même s'il n'est pas très profond. 2016 +"

Note : 88/100 Burghound - Juin 2013

MILLESIME 2010

"Une structure aromatique complexe solide sur des notes de fruitier blanc et jaune qui donnent sur des notes de sous-bois et de pierre. Belle fraîcheur. Beaucoup de précision et d'intensité. Belle complexité qui débouche sur une finale précise, linéaire et saline. Un vin excellent mais qui pourrait gagner en envergure après un séjour de quelques années en cave. "

Note : 91/100 Burghound – Juin. 2012

"Avec l'aspic de saumon fumé au crabe. Un beau mariage grâce au profil double de ce vin. Minéral et vif comme savent l'être les grands bourgognes blancs, mais aussi savoureux avec ses notes de vanille et de grillé apportées par le chardonnay. Une élégante complexité qui va à l'aspic." Cuisine et Vins de France - Dec. 2012 Jan. 2013

"Une petite merveille, le vin le mieux défini de ce village dans ce millésime, avec une assurance et une plénitude proches d'un charlemagne. Bel avenir."

Note : 17.5/20 Le Guide Bettane et Dessauve des vins de France - 2013

"Arômes d'acacia et de tilleul cèdent la place à pomme et pamplemousse, avec un élément minéral. Ferme et arômes d'agrumes en finale. Boire jusqu'en 2018. " Wine Spectator (web only) - 2013

"Le nez est discret à ce stade, mais la bouche offre du croquant et de la matière. La finale est minérale. Autant de signes qui laissent présager d'une future belle bouteille." Bourgogne aujourd'hui – Juin. 2011

"Un nez relativement riche sur des notes citronnées. Des parfums de bonbon au citron contre la toux. Fin de bouche ferme sur des notes végétales."

Note : 16+/20 Jancis Robinson – Fev. 2012

"Vin du domaine. Ce sont les vendanges les plus tardives pour le moment. Il se révèle sur des arômes savoureux sur des fruits à noyaux. Les fermentations malolactiques viennent de commencer. Il a un petit côté vert. Des notes de pêche blanche. Il est bien enchassé, droit et direct. Je l'apprécie. Il devrait être bon. A partir de 2014 » Sarah Marsh - Burgundy Briefing – Nov. 2011

MILLESIME 2009

"Riche sur des notes d'épices et de cire au nez, soulignés par des arômes intenses de poire et de gâteau au citron. Vif et bien défini sur une finale longue. A boire dès maintenant."

Note : 90/100 Wine Spectator - Sep. 2012

« Une merveille à nouveau dans l'expression des plus subtiles nuances du chardonnay sur les sols très calcaires, avec un élevage parfait. » Le Grand Guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2012

« L'impact limité du bois laisse passer les arômes de poire mûre et d'agrumes. En bouche, beaucoup de richesse et de la structure. Fin de bouche tout en finesse, même si on ne trouve pas toute la profondeur que l'on peut attendre de l'appellation. » Burghound – Juin 2011

« Agrumes très purs, sur des notes d'abricots bien mûrs. Beaucoup de charme. Une belle continuité en bouche même si la richesse sous-entendue dans le nez n'est pas complètement présente. Beaucoup de fraîcheur et d'éclat. Bien tendu. Fin de bouche rafraîchissante. » Burgundy 2009 Review – Julia Harding MW – Jan. 2011

« Joli volume et bonne présence en bouche pour ce vin à la minéralité bien ciselée et à la finale droite. » Grande Réussite
La Revue du Vin de France – Juin 2010

MILLESIME 2008

"Trophée du meilleur Vin Blanc du vieux continent" China Wine Challenge - 2012

« Même si le vin présente des contours un peu ferreux, il possède également une belle générosité, des arômes de fruits à chair jaune charnus, une acidité juteuse et un boisé qui se marient harmonieusement dans la structure générale.»
Wine Enthusiast – Jul. 2011

« Noble nez de froment frais et de vanille, corps, texture et caractère proches d'un Charlemagne à un prix encore accessible, issu des vignes du Domaine parmi les mieux cultivées du village. »

Note : 17/20 Le grand guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2010

« Arômes intenses de citron et de miel sur des notes fumées. Des parfums de cèdre en bouche.

Vin sec, accrocheur mais très frais. Bonne persistance. »

Note 16.5 /20 Julia Harding MW - Jancis Robinson.com – Jan. 2010

« Le vin est dense, généreux et mûr. Caractère marqué et tranché. Belle définition sur une fin de bouche tendue sur des notes de pierres. Belle énergie pour ce vin, plutôt masculin. Belle fin de bouche.» Notes de dégustation, Numéro II - Sarah Marsh - Été 2009

MILLESIME 2007

"Un chardonnay qui met les papilles en éveil grâce à sa minéralité saline. Un vin précis et plein de finesse. Remarquable rapport qualité prix." Le Nouvel Observateur No 130 – Sep.2010

"Arômes de noix et de miel. Un vin de Bourgogne frais, souple et juteux de puissance moyenne. Elegant et mûr sur une belle longueur." Decanter Magazine Wine Awards - 2010 - Médaille Argent

« Après une attaque délicate et fine, la bouche est élégante, avec du volume et beaucoup d'ampleur. Un beau premier cru.»

Note: 15/20 Bourgogne Aujourd'hui – Avr. Mai. 2010

« Une belle minéralité. De la rondeur, du gras et de la puissance. De la longueur en bouche: on est dans l'esprit d'un grand cru. Il est agréable à consommer actuellement, mais il s'agit aussi d'un vin de garde. Dans six ans, il devrait être au top. » Thomas Colmagro – Le Chef – Avr. 2010

« Sublime finesse et pureté, un vin qui place la maison désormais au rang des plus grands stylistes en blanc de la Bourgogne ! Il sera intéressant de le comparer aux plus grands Charlemagne du millésime...Rapport qualité-prix imbattable. 😊

Note : 18/20 Le grand gue des Vins de France Bettane + Desseauve - 2010

« Sublime finesse et pureté, il sera intéressant de le comparer au plus grands Corton-Charlemagnes du millésime... Rapport qualité- prix imbattable. » L'express hors série special vin – Juin. Jui. 2009

MILLESIME 2006

Médaille d'or : INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - 2008
Médaille d'argent : DECANTER WORLD WINE AWARD - 2008

«Grande Expression au nez, associant minéralité et subtiles nuances d'agrumes, vin plein, tendu, dense, remarquablement racé en finale, avec une fraîcheur très rare dans le millésime. Vaut largement bien des Charlemagnes ! Cuvée presque idéal, provenant des vignes de la Maison.» Le grand guide des Vins de France Bettane + Desseauve – 2009

Note : 15 / 20 Le guide référence de la Revue du Vin de France- 2009

« Frais et rafraîchissant avec élégance et réserve. Manque un peu de profondeur de caractère mais il possède un bel équilibre et beaucoup de classe. » Silver medal Decanter World Wine Awards - 2008

« Un premier nez fumé demande un peu de temps pour laisser un fruit assez complexe se dévoiler. La bouche est d'une belle structure, élégante et ample. » Bourgogne aujourd'hui – Dec. 2008 Jan. 2009

MILLESIME 2005

«Ce pernard a été récolté sur des sols marno-caillouteux orientés plein est. Ce vin de belle longueur a une minéralité des plus affirmées.» Bettane + Desseauve TAST PRO – Nov. 2006

«Muscaté, poivre, iodé, des notes originales apportées par une petite présence de pinot blanc, élégant, frais et structuré.» Le Point – 22 Mar. 2007

«Bien charnu, il possède également un belle acidité qui lui confère beaucoup de souplesse. Une base minérale étoffée par des parfums d'agrumes et de pomme. Bonne persistance.» Wine Spectator - 31 Aoû. 2007

Belle maîtrise technique pour ce vin, ce qui n'exclut pas une part d'esthétisme. » L'express – Sep. 2007

«Très sec, tendu, racé, remarquable expression du terroir et du millésime.» Le grand guide des Vins de France Bettane + Desseauve – 2008

MILLESIME 2004

«La minéralité est présente du début jusqu'à la fin et se marie avec des arômes de fleurs blanches et de citron. Il lui faut un peu de temps pour s'ouvrir mais ensuite il libère tout son charme ainsi qu'une acidité tout en fraîcheur...» Cash – Juin. 2006

«Grande minéralité sur les arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Boisé encore un peu marqué mais l'équilibre est là. Ne pas ouvrir avant cinq ans.» Le Nouvel Observateur – Sep. 2006

«Combinaison d'arômes de citron, de pêche blanche, de noisette et de craie avec une note de bois dans ce vin charnu et concentré.» Wine Spectator – Sep. 2006

«Arômes de citron, de peau de pêche et de beurre. Les parfums de citron vert et la minéralité sont moins marqués en bouche qu'au nez. Fin de bouche légèrement salée.» Wine News – Oct. Nov. 2006

«La qualité des vins a grandement progressé sous la férule du vinificateur Jean-Pierre Confuron. Très méconnu, le Pernand-Vergelesses « Les Caradeux » blanc, cousine avec son célèbre voisin, le Corton-Charlemagne.» Le Figaro – 6 Avr. 2007

«Le jaune-vert de ce 2004 est franc. Comme les notes de beurre frais de son nez, assorti de nuances florales et gentiment vanillées (treize mois en fût). On a le sentiment d'un vin les pieds sur terre, léger sans doute mais conduisant son affaire avec tact et rigueur.» Le Guide Hachette – 2008

MILLESIME 2003

«Des arômes de bois neuf légèrement toastés dominent le nez de ce vin riche et complexe. La bouche est également toastée mais révèle des arômes très riches de fruits. Les tannins sont là pour lui donner de la dimension. Une petite faiblesse sur l'acidité.» Wine Enthusiast
– Sep. 2005

«Boisé encore présent, puissant, chaleureux, tend à caraméliser, très marqué par son soleil mais généreusement constitué.» Le Monde – Sep. 2005

«La robe est dorée, appétissante. Le nez tout miel. Son ampleur et son gras n'ont pas fini de nous en raconter au palais.» Le Guide Hachette des Vins – 2006

