



CHABLIS
1ER CRU
MONTMAINS

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

CHABLIS
PREMIER CRU
MONTMAINS



MILLESIME 2019

Note : 94/100 – Wine Enthusiast – Sept. 2021

Note : 91/100 – Neal Martin Vinous – Oct. 2021

MILLESIME 2018

Note : 15.5/20 – Bettane & 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 : 94/100 – Wine Enthusiast – Oct. 2020

MILLESIME 2017

Note : 14.5/20 – Bourgogne Aujourd'hui – Dec. 2019 Jan. 2020

MILLESIME 2016

Note : 90/100 - Burghound –Juin. 2018

MILLESIME 2015

Note : 89/100 – Burghound –Juin. 2017

MILLESIME 2013

Note: 92/100 - Preview - Wine Enthusiast – Aoû. 2016

« Arômes très légers de cèdre, pomme verte, et même de poire, sur une petite pointe pierreuse. Au nez comme en bouche, il est limpide et dense en fruits, riche pour un Chablis, très franc, croquant en fin de bouche mais équilibré par de généreux fruits. A boire entre 2016 et 2023.»

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

« De belles notes florales sur une gamme aromatique similaire à celle de l'appellation village. Plus de volume et de raffinement sur une structure généreuse et pleine de charme. La finale est nette, précise et vive avec une belle persistance. A déguster à partir de 2018. »

Note : 89/100 Allen Meadows—Burghound – Juin. 2015

MILLESIME 2012

Note : 17/20 Le guide des vins Bettane + Desseauve - 2015

« Belle couleur or pâle sur des arômes d'agrumes et une belle note vanillée. Belle minéralité. Précis sur un beau jus, une texture bien équilibrée à l'acidité bien construite. Minéralité bien intégrée sur des notes de graphite en fin de bouche. .

Degré alcoolique : 13 %. » 2015 Eco.Nova – Sep. 2014

"Implanté en Bourgogne depuis plus de 250 ans, Chanson excelle sur le chablisien, ce domaine septentrional aux pentes douces. Le premier cru Montmains affiche une belle robe pâle aux reflets verts. A la dégustation, place à une grande fraîcheur et à une belle énergie qui nous emmène sur des notes de graphite en fin de bouche. A recommander en entrée avec des crustacés ou en plat avec des viandes blanches crémees." Luxe Magazine – Mar. 2015

"La robe de ce 2012 joue sur des notes or pâle avec des reflets verts. Un nez expressif sur des notes d'iode et de poire. Belle fraîcheur, beaucoup de souplesse et de rondeur. Il représente une grande fraîcheur, une belle énergie qui amène sur des notes de graphite en fin de bouche. Il doit être servi frais 7 à 10 °C sans être glacé; l'aération et la remontée de la température dans le verre, permettront de révéler la grande subtilité de ce terroir." Savoir Cuisiner Mar. Avr. 2015

"Montmains 2012: nous voilà dans le registre des grands blancs de Bourgogne, et pour l'amateur, c'est une petite expérience à un prix abordable à ce niveau de qualité. Ce Chablis Premier Cru (100% Chardonnay) de la maison Chanson Père et Fils est un vin droit, minéral, aérien. Il vise juste par sa puissance aromatique, avec sa dominante d'agrumes, relevée par le croquant frais de la noisette. Il sera le compagnon idéal de quelques noix de Saint-Jacques au naturel justes saisies au beurre." Sud Ouest – 17 Nov. 2014

" Chanson est implanté en Bourgogne depuis plus de 250 ans. La robe de ce Chablis 1er Cru Montmains 2012 joue sur des notes or pâle avec des reflets verts. Un nez expressif sur des pointes d'iode et de poire. Belle fraîcheur, beaucoup de souplesse et de rondeur. Il présente une belle énergie qui amène sur des notes de graphite en fin de bouche." Le nouvel épicier – Nov. 2014

"Parmi les premiers crus de Chablis, la Maison Chanson, implantée en Bourgogne depuis plus de 250 ans, a toujours œuvré pour l'appellation "Montmains". La robe de cette cuvée 2012 se pare d'or pâle aux reflets verts. Un nez expressif sur des notes d'iode et de poire. Belle fraîcheur, beaucoup de souplesse et de rondeur. Il présente une grande fraîcheur, une belle énergie qui amène sur des notes de graphite en fin de bouche. En entrée avec des crustacés, des viandes blanches crémees." Cuisine d'aujourd'hui et de demain - 2014

"Le nez offre une combinaison de chèvrefeuille, de tilleul, d'aubépine, où la vanille vient délicatement prendre position. La bouche de style crayeux complète ce vin harmonieux et subtil."

Note : 16.5/20 Gault et Millau – Mar. Avr. 2015 - Yohan Castaing

"Ce vin possède bien des caractéristiques de Chablis avec une belle expression aromatique sur des notes d'iode, de brise marine et de poir. En bouche, une structure délicieuse, tout en rondeur qui dévoile une belle minéralité sur une fin de bouche nette, d'une persistance et d'une profondeur correcte."

Note : 88/100 Burghound.com – Juin. 2014

Note : 87/100 Burgundy 2012 - Special Report - Tim Atkin

MILLESIME 2011

"Des notes de réduction à ce stade, ce qui lui enlève un demi point, et en même temps une belle structure et de la matière. Il a besoin de gagner de la maturité. La note tient compte de son potentiel. "

Note : 16/20 Vinum – Sep. 2013

"Un nez expressif sur des notes de coquille d'huître, d'iode, de poire et de brise marine. Belle fraîcheur, de la vigueur et une belle simplicité. Du gras et de l'énergie enveloppés d'une fin de bouche nette et précise et modérément complexe. 2015 +."

Note : 88/100 Burghound – Juin. 2013

"Des notes de fenouil et d'herbes au nez. Belle présence en bouche sur des notes anisées. Une fraîcheur énergique. Une belle attaque et une belle tension. Une minéralité bien installée en fin de bouche sur des notes de quartz. A partir de 2015." Particulièrement bien - Sarah Marsh - Dec. 2012

MILLESIME 2010

"Cette maison de négoce beaunoise maîtrise très bien l'élevage en fût. Le boisé est toujours bien fondu, comme dans ce 1er cru Montmains qui s'exprime surtout sur le fruit et la fraîcheur. Fraîcheur au nez, apportée par la minéralité. Jolie matière fruitée en bouche, soutenue par des notes épicées et par une belle acidité. Un vin droit et tendu, d'une grande complexité aromatique, qui peut facilement être proposé à l'apéritif avec quelques gougères, après un an ou deux de garde." * vin très réussi Le Guide Hachette des vins - 2013

"Nez minéral. Assez structuré en bouche avec un bel équilibre entre le fruit mûr et une acidité agréable. Bonne longueur et belle finesse. A boire de 2012 à 2020."

Note: 16.33/20 Decanter – Jui. 2012

"Elevage partiel (25%) en grand fût - demi-muids. Un fruit légèrement marqué. Crémeux, agréablement compact en bouche. Minéralité (ardoise) soutenue. Très bien équilibré avec une acidité enrobée. Bonne tension avec une touche de graphite dans la finale. Vraiment bon. A partir de 2012" Sarah Marsh - Burgundy Briefing – Nov. 2011

"Juste une touche de fruit doux et des notes de sol de forêt. L'acidité est correcte mais il n'a pas la conviction des vins de Côte d'Or."

Note : 16/20 Jancis Robinson – Fev. 2012

MILLESIME 2009

« Un nez expressif floral et iodé qui amène sur une texture riche, tout en rondeur. Minéralité discrète sur une fin de bouche nette. »

Note : 87/100 Burghound – Jui. 2011

MILLESIME 2008

« Puissant et riche. Minéral avec des notes ferrugineuses. Une très belle texture, de la finesse. La fin de bouche est extraordinaire, vive, précise et concentrée. »

Note : 15/20 Decanter – Jui. 2011 3 *** recommandé

Souple pour un Chablis, tirant sur la typicité des Bourgogne avec ses notes toastées et son côté beurré. La minéralité lui confère une certaine structure. Les arômes de pomme ressortent au fur et à mesure que le vin s'ouvre.

Note : 90/100 Wine Enthusiast - Sep 2011

« Frais et juste un peu herbacé au nez. Arômes très frais d'agrumes. Très pur sur une trame serrée, et cristallin. Un grain très fin et une belle minéralité en fin de bouche. »

Note: 17/20 Julia Harding MW - Jancis Robinson.com – Jan. 2010

« Arômes de noisettes. Agréable et ferme sur une minéralité fondue. Belle ligne. Acidité fraîche et fin de bouche tendue et longue sur de telles notes zestées. »
Notes de dégustation Numéro II - Sarah Marsh - Été 2009

MILLESIME 2005

« Partiellement élevé en cuves et partiellement sous bois, ce chablis en finesse affiche un fruité délicieux et une bonne acidité. » Le Guide Bettane + Desseauve des Vins de France TAST PRO – Nov. 2006

MILLESIME 2004

« Avec son nez de tilleul, un vin de format moyen mais avec la minéralité propre au Chablis » Bettane + Desseauve TAST PRO – Nov. 2006

« Après une robe légèrement trouble, le nez très intense se révèle particulièrement minéral avec des nuances très fraîches d'agrumes. Encore marquée par une forte présence de gaz carbonique, la bouche présente une attaque dense, un beau fond, une belle acidité et une persistance moyenne. »

Note : 7.5/10 Carnets de dégustation – Mai 2005

