



## PULIGNY-MONTRACHET

1ER CRU  
LES FOLATIÈRES



### MILLÉSIME 2020

Note : 16++/20 – Jancis Robinson – Jan. 2022

Note : 91-93/100 – Neal Martin Vinous – Dec. 2021

Note : 94/100 – Wine Anorak – Dec. 2021

### MILLÉSIME 2018

Note : 93/100 – Wine Enthusiast – Août 2020

Note : 16.5+/20 – Jancis Robinson – Nov. 2019

Note : 16.5/20 – Bettane & Desseave – Dec. 2020

### MILLÉSIME 2017

Note : 17/20 – Guide des vins Bettane & Desseave 2020

Note : 16.5/20 – Jancis Robinson – Dec 2018

Note : 16-16.5/20 – La Revue du Vin de France – Juin 2018

### MILLÉSIME 2016

Note: 92/100 – Wine Spectator – 31 Aoû. 2018

Note: 93/100 – The World Of Fine Wine 2018

Note: 91/100 – The Wine Advocate –29 Dec. 2017

Note: 91/100 – Burghound – Juin 2018

Note: 16.5/20 – Jancis Robinson – Nov. 2017

### MILLÉSIME 2015

Note: 93/100 – Burghound – Juin 2017

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

Note: 90/100 – The Wine Spectator - 2017

Note : 16/20 – Julia Harding – [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)

### MILLÉSIME 2014

Note: 16/ 20 – Guide des Vins Bettane + Desseauve 2017

« Légère odeur de fermentation persistante sur des arômes de poires et de fruits verts. Il est tellement frais en bouche que l'on perçoit une acidité légère. Ce vin est vif, sur une belle onctuosité, atténuant son acidité. Fin de bouche encore un peu dure. A boire entre 2017 et 2023 »

Note : 16.5/20 Julia Harding MW—[www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)—Fév. 2015

### MILLÉSIME 2013

Note: 94/100 - Preview - Wine Enthusiast – Aoû. 2016

"On touche au cœur de la délicatesse de ce cru restitué par un élevage discret. Magnifique et enveloppante finale sur des notes de pépin rôti."

Note : 16-17/20 La revue des vins de France – Mai. 2015

### MILLÉSIME 2011

"Trace très légère de réduction sur les arômes de fruits blancs du verger et des fragrances florales qui en arrière plan laissent transparaître des nuances d'épices et de bois. Le volume est impressionnant et la texture pleine de charme. Un vin généreux et couvrant qui vient équilibrer une acidité ferme et la fin de bouche

minérale, et bien équilibrée. Pour l'instant, le vin n'a pas encore toute la complexité mais la matière est là en embuscade et devrait lui permettre de trouver toute sa plénitude. Ma note tient compte de tout cela. 2017 +"

Note : 91/100 Burghound – Juin. 2013

"Des arômes riches de noix, d'épices sur un boisé un peu marqué. Volumineux, puissant avec une belle présence et des notes de fruits confits. Il a une belle carrure, et une belle maturité. L'acidité se perd dans le vin mais reste bien équilibrée. Des notes miellées et une belle fraîcheur sur les contours. Une belle puissance et sans aucun doute un bon potentiel de vieillissement ... A partir de 2016." Sarah Marsh - Dec. 2012

"Un vin puissant et ferme, serré, finale fraîche et très pure. Bâti pour la garde." Réussite La Revue du Vin de France - Juin 2012

### MILLÉSIME 2010

"Fort séduisant, racé, subtil, frais, énergique, vendangé à exacte maturité, long, racé, style impeccable."

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

"Vin bien mûr encore sur la réserve. La bouche est plus enveloppée et plus lisible, ce Folatières atteint une concentration tout en finesse et un très bel éclat. "

La Revue du Vin de France – Juin. 2011

"Un domaine de 33 ares. Des arômes de kiwis et de pêche. Légère touche de noisette sur une minéralité profonde. Une belle richesse, sur une texture crémeuse et couvrante soulignée par une acidité ferme et marquée qui perdure jusqu'en fin de bouche. Alors qu'en bouche il présente une belle rondeur la finale est comparativement très minérale et franche. Bon (+). A partir de 2014. Sarah Marsh - Burgundy Briefing – Nov. 2011

### MILLÉSIME 2009

"Couleur or brun ; une grande profondeur de fruit jaune, des notes toastée et une belle vinosité à attendre. Belle texture riche glycérolée. Un vin purement hédoniste avec tellement de substance et d'intensité qu'il peut parcourir sans problème un marathon par son beau côté mûr. Tout à fait exceptionnel."

Note: 18/20 The World of Fine Wine - 2011

« Sur la tension et le minéral, ce premier cru devrait gagner en volume à l'élevage, mais la matière est superbe et pure. » La Revue du Vin de France – Juin. 2010

« Beaucoup d'arômes autre que le fruit : minéral, allumette craquée, des notes de fumé, mais cela ne signifie pas pour autant que le fruit n'est pas présent : il

se révèle sur des arômes intenses et purs d'agrumes sur une pointe de miel épicié. Bel équilibre, de la profondeur, juste une petite touche vive tout à fait appropriée en fin de bouche. ».

Note : 17/20 Julia Harding MW - Jancis Robinson.com – Jan. 2011

"Le nez est très réduit et je recommanderais de le décanter si on souhaite boire ce vin dans son jeune âge. Sinon, il possède un beau caractère toasté doux, beaucoup de rondeur et une minéralité avenante et subtile ainsi qu'une belle longueur. Le nez manque un peu de précision et il faudra voir comment ce vin évolue."

Note : 90/100 Burghound – Jui. 2011

« Sur la tension et le minéral, ce premier cru devrait gagner en volume à l'élevage, mais la matière est superbe et pure. » La Revue du Vin de France – Juin 2010

## MILLÉSIME 2008

"Le Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières est produit à partir d'une parcelle dont le sol calcaire est à forte proportion d'argile ce qui donne au vin une subtile minéralité. Les vignes sont parfaitement exposées au sud-est. Les raisins subissent un pressurage pneumatique dont seul le cœur de cuvée est conservé. La fermentation s'effectue sous-bois à basse température et l'élevage d'une durée de 14 mois environ est réalisé en fûts de chêne avec des bâtonnages réguliers pour donner plus de gras au vin. Sa robe est d'une belle couleur or pâle. Son nez s'exprime sur des notes de fruits blancs, auxquelles s'adjoignent des notes fumée, de minéralité et de vanille, apportée par l'élevage. L'attaque en bouche est énergique et bien équilibrée. La finale est longue, tendue et minérale. Ce vin du domaine Chanson Père et Fils de longue garde doit être attendu quelques années. Il s'associera à merveille à un fois gras, aux poissons d'eau douce, aux fruits de mer et aux fromages de chèvre. "

Note : 16.5/20 Le Figaro - Dec. 2012

« Récolte du Domaine. Finesse exceptionnelle, grande suite en bouche, pas loin de l'idéal. »

Note : 18/20 Le Guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2011

"Arômes mûrs et avenant de fleurs, de fruits d'été et de bois. Vif, et tout à la fois énergique et aérien. Un style avenant, mûr sur des notes d'orange. Excellente structure minérale et très finement construit."

Note : 16,5/20 Decanter – Dec. 2010 \*\*\*\* Hautement Recommandé

« Grand vin minéral, avec de très beaux arômes de citron et d'ananas. La texture est légère, équilibrant le bois sur une belle acidité et des parfums de fruits frais croquants. Ce vin a tout pour bien vieillir.»

Note : 93/100 Wine Enthusiast – Sep. 2011- Sélection pour la Cave

« Récolte du Domaine. Finesse exceptionnelle, grande suite en bouche, pas loin de l'idéal. »

Note : 18/20 Le grand guide des Vins de France Bettane + Desseauve – 2011

Note : 17/20 Le guide de référence de la Revue du Vin de France - 2011

« Arômes délicats mais plein d'énergie sur des notes fumées. De la retenue mais très attrayant. Un peu plus léger en bouche que ce à quoi je m'attendais au regard du nez mais élégant et rationnel juste un peu ferme. Parfums de citrons frais en toute fin de bouche. »

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

« Très pur et brillant. Attaque énergétique. En bouche tendu, vibrant entre fruit et acidité. Ferme et fin à la fois. Très belle minéralité pierreuse, légèrement épicé sur une bonne intensité. Nerveux en fin de bouche. » Notes de dégustation, Numéro II - Sarah Marsh - Eté 2009

« S'il se fait discret en attaque, il possède un joli corps, avec une belle réserve de puissance.

Long et fin. » La Revue du Vin de France - Juin 2009

## MILLÉSIME 2007

« Première vinification d'une vigne nouvelle du domaine, et immédiatement l'avantage d'être maître de la viticulture se perçoit par un supplément de maturité du raisin et d'intensité dans la constitution du vin, grande élégance, aucun départ d'oxydation. Grande classe. Vendangé à 13.6 degrés naturels... »

Note : 17.5/20 La grand guide des grands vins de France Bettane + Desseauve – 2010

