



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU

Clos des Mouches

2016



Domaine familial basé à Meursault, le Domaine Berthelemot exploite 15 hectares en Côte de Beaune (Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pommard, Beaune...). Notre ambition est de révéler la noblesse de nos terroirs en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit Clos des Mouches (superficie totale : 25 ha 18 ares)

Historique Les mouches désignaient les abeilles en français médiéval.

Sol Sol argilo-calcaire caillouteux et bien drainé.

Parcelle(s) Surface : 58a 35ca, située entre 250 et 300 m d'altitude. Exposition sud-est, au pied de la montagne de Saint Désiré, en bordure des premiers crus de Pommard. La pente varie de 5 à 15%.

Âge des vignes

Date de plantation	1958	1968	1986
	↓	↓	↓
Surface	28a30	15a03	30a05

Le Vin

Cépage 100% pinot noir, vendanges manuelles, élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives Les raisins de deux parcelles d'altitude différentes se complètent pour donner un vin flatteur et élégant aux arômes de fruits rouges mûrs, avec une bouche à la fois structurée et veloutée.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafer les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

Tout finit bien qui avait si mal commencé ! Après l'hiver le plus chaud depuis 1900, le débourrement attend la mi-avril, le gel du 27 avril mobilise les vigneronns autour des feux de paille ; nous sommes touchés surtout aux Beaune Longbois. Puis l'humidité rend le mildiou virulent. Le soleil revient mi-juin, la fleur se passe dans de bonnes conditions, l'été est très sec mais il faut attendre le 23 septembre pour le 1er coup de sécateur. Les raisins sont sains ; les robes rubis, les arômes de fruits rouges frais, l'équilibre en bouche est agréable même si la structure tanique est bien là.