



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

Clos des Mouches

2017



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

Le Millésime tant espéré. Après un hiver très froid sans pluies, la végétation démarre très tôt ; dès la fin mars. Nous sortons indemnes de quelques nuits de gel de printemps (28-29 avril), la fleur s'épanouit début juin. L'alternance d périodes fraîches et caniculaires rend le choix de la date des vendanges difficile. Le 4 septembre nous commençons par les pinots noirs, puis les chardonnays. L'état sanitaire est excellent. Au nez, des arômes de fruits rouges légèrement confiturés, en bouche densité, richesse, élégance.