



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 : 25ha18a)

Historique Les mouches signifiaient les abeilles en français médiéval.

Sol Sol argilo-calcaire caillouteux et bien drainé.

Parcelle(s) Surface : 34a 00ca. Parcelle plantée en 1986 située entre 250 et 270m d'altitude. Au pied de la montagne de Saint Désiré, en bordure des premiers crus de Pommard. Exposition sud-est, la pente est de 5 à 15%.

Le Vin

Cépage 100% chardonnay, vendanges manuelles, vinifié et élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives Ces vins se caractérisent par leurs arômes très fins et complexes d'agrumes et de fruits mûrs, une bouche associant minéralité, richesse et profondeur, et une très grande persistance.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafier 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. Après un peu de tri, les vinifications aboutissent à des vins purs et vifs aux notes citronnées qui vont s'assouplir pendant l'élevage en fûts.