



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU

Abbaye de Morgeot

2018



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 Abbaye de Morgeot

Historique Les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières ont implanté vers 1150 une annexe à Morgeot, hameau situé au sud de Chassagne.

Sol Sol composé de marne calcaire, rougeoyant par la présence d'oxydes de fer, sur un sous-sol composé de débris calcaires du Bathonien. Exposition sud-est, légèrement vallonnée.

Parcelle(s) Superficie totale : 53a 16ca. Parcelle située entre 230 et 240m d'altitude.

Âge des vignes

Date de plantation	1970	2006	2012
	↓	↓	↓
Surface	20a00	6a52	26a64

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Ce climat donne naissance à des vins aux arômes complexes mêlant fruits frais, fleurs blanches et miel. Ils marient en bouche puissance et équilibre, richesse et minéralité et autorisent généralement une longue garde.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafier les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

Emotions et efforts récompensés ! Après une fin d'hiver glaciale le démarrage de la végétation se fait début avril puis la fleur fin mai. L'été chaud et sec permet une récolte particulièrement saine avec un démarrage des vendanges le 31 aout. Les vins blancs présentent de beaux arômes d'agrumes, un bel équilibre entre richesse et fraîcheur, sans lourdeur ni surmaturité.