



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

Abbaye de Morgeot

2015



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 carafer les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

### Le Millésime

Enfin ! Après une série de millésimes à la climatologie difficile (grêle en 2012,13 et 14) l'année 2015 démarre avec un début de printemps ensoleillé et la fleur a lieu fin mai. L'alternance de grosse chaleur et d'une grosse averse vers le 20 juin puis début août mènent la vigne à maturité fin août. Nos vendanges commencent le 1 septembre afin d'éviter les phénomènes de surmaturité. Pureté et élégance, très bel équilibre en bouche : richesse sans lourdeur.