



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} 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.