



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MEURSAULT

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** Les Vireuils et les Narvaux

**Historique** Parcelles en haut de coteaux elles ont été mises en culture entre les deux guerres ; Vireuils fait allusion à un sentier qui contourne la montagne, Narvaux à une vallée étroite en haut de la côte.

**Sol** Sol de marnes et cailloutis sur roche mère calcaire dure. Exposition est et sud-est.

**Parcelle(s)** Les Vireuils : 14a 22ca, Les Narvaux : 34a 34ca. Ces 2 parcelles sont situées entre 320 et 340m d'altitude.

**Âge des vignes**

Date de plantation	1962	1999	2003
	↓	↓	↓
Surface	14a22	17a95	16a39

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Terroirs à maturité plus tardive, ils sont récoltés en fin de vendanges. Les vins, plutôt longilignes et typés agrumes dans leur jeunesse, se révèlent très distingués au vieillissement.

**Température de service** 12-14°C. Vous pouvez carafer 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.