



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MEURSAULT

Les Tillets

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 Tillets

Historique Forme ancienne de tilleul, arbres présents sur le coteau, très utilisés en médecine médiévale.

Sol Sol de type rendzine, horizon humifère et éboulis graveleux sur roche mère calcaire.

Parcelle(s) Superficie : 25a 83ca. Parcelle plantée en 1962. Exposition sud-est. Altitude de 320 à 340m.

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives De part sa situation et son altitude, le terroir des Tillets n'est pas sans parenté gustative avec son voisin Puligny-Montrachet. Les vins présentent des arômes élégants basés sur la minéralité, une bouche tendue, presque longiligne, pleine d'énergie et de distinction.

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.