



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE

2017



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 tout en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit Pierrefittes et Jouères

Historique Pierrefittes : serait le témoignage de la présence d'une « pierre fichée » ou dolmen. Jouères : proviendrait du vieux français « jouelles » désignant les traverses placées entre les pieux perpendiculaires pour y lier la vigne.

Sol Sol clair, caillouteux, réverbérant la chaleur, sur sous-sol argileux.

Parcelle(s) Superficie totale : 1ha 05a. Pierrefittes : 81a 19ca, Jouères : 23a 75ca Exposition sud avec des pentes de 7 à 15%, altitude de 260 à 330m.

Âge des vignes

Date de plantation 1962 1969 1984 1986

Surface 28a55 23a75 30a82 21a82

Le Vin

Cépage 100% pinot noir, vendanges manuelles, élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives Les vins des deux terroirs sont unifiés à la fin de la période d'élevage en fûts pour former un ensemble harmonieux, toutefois dominé par la concentration des Pierrefittes.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafes les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

Le Millésime tant espéré. Après un hiver très froid sans pluies, la végétation démarre très tôt ; dès la fin mars. Nous sortons indemnes de quelques nuits de gel de printemps (28-29 avril), la fleur s'épanouit début juin. L'alternance d périodes fraîches et caniculaires rend le choix de la date des vendanges difficile. Le 4 septembre nous commençons par les pinots noirs, puis les chardonnays. L'état sanitaire est excellent. Au nez, des arômes de fruits rouges légèrement confiturés, en bouche densité, richesse, élégance.