



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE

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 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 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. Les raisins sont sains ; les robes rubis, les arômes de fruits rouges frais, l'équilibre en bouche est agréable même si la structure tanique est bien là.