



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE

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 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

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. Etat sanitaire parfait, les vins ont une densité et une élégance rares.