



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POMMARD

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 Noizons et Petits Noizons

Historique Pommard, considéré comme « la fleur des vins du Beaunois » dès le Moyen-Âge a toujours été synonyme de vins puissants, bouquetés et de longue garde. Concernant les Noizons, à l'origine, les lieux étaient plantés de noyers

Sol Sol bruns calcaires caillouteux à l'aspect rouge dû à la présence d'oxyde de fer.

Parcelle(s) Surface : 1ha 00a 27ca situées entre 290 et 320m d'altitude. Exposition est et sud-est avec une pente de 3 à 10%.

Âge des vignes

Date de plantation	1978	1979	1988	1997
	↓	↓	↓	↓
Surface	25a79	21a28	25a20	25a00

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Cette cuvée de Pommard évoque la gourmandise par son nez de petits fruits rouges et de violette. Ses tanins souples et enrobés lui confèrent une bouche élégante et harmonieuse.

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.