



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET
1^{ER} CRU

La Garenne

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

La Vigne

Lieu-dit La Garenne

Historique Au Moyen-Age, garenne désignait un lieu boisé où la chasse était réservée à un seigneur ou à un monastère.

Sol Sol mince et caillouteux sur un sous-sol de dalles calcaires.

Parcelle(s) Superficie : 22a 15ca. Altitude de 340 à 360m. Exposition sud-est. La parcelle est située en haut de coteau, proche des bois.

Âge des vignes

Date de plantation 1935 1992

Surface 9a65 12a50

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Son emplacement et son altitude lui confèrent beaucoup de vivacité, des arômes de fleurs blanches, d'amande et de pierre à fusil ; sa belle architecture qui allie harmonieusement fraîcheur et velouté se révèle avantageusement après quelques années de conservation.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafier 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. Les vins blancs sont très aromatiques, richesse et bel équilibre en bouche les caractérisent.