



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET

Les Levrons

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 Les Levrons

Historique Diminutif, au 14e siècle, de lièvre, ces derniers étaient abondant dans ce secteur.

Sol Sols bruns calcaires profonds avec des bancs marneux. Exposition sud-est, altitude de 230m.

Parcelle(s) Superficie : 60a 40ca. Plantée en 1947, c'est notre plus ancienne parcelle de Chardonnay. Certains pieds de cette vigne ont été sélectionnés pour la qualité du matériel végétal pour faire partie du « conservatoire de Beaune » qui a pour objet la conservation des plus beaux plants Bourguignons.

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Des sols profonds il tire puissance et concentration ; Le terroir de Puligny lui confère également sa race et son caractère épuré. Il exprime des arômes floraux, mais aussi d'amande ou de noisette ; la bouche est marquée par la richesse allée à une belle fraîcheur.

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 de 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.