



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## PULIGNY-MONTRACHET

Les Levrons

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 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 alliée à une belle fraîcheur.

**Température de service** 12-14°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. Pureté et élégance, très bel équilibre en bouche : richesse sans lourdeur.