



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SANTENAY 1^{ER} CRU

La Maladière

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 Maladière (superficie totale : 13ha 58 ares)

Historique Le terme Maladière fait référence à la présence de vestiges de « maladreries » où l'on guérissait les malades au Moyen-Âge.

Sol Sol caillouteux de calcaires fissurés recouverts de marnes.

Parcelle(s) Surface : 45 ares, situés entre 240 et 280 m d'altitude. Exposition sud-est avec une pente de 5%.

Âge des vignes

Date de plantation 1978 2004

Surface 22a40 22a70

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Les vins présentent une robe soutenue, des arômes friands de fruits rouges et des notes d'épices douces au nez. En bouche, on retrouve un corps souple et délicat supporté par des tanins enrobés ; la finale est persistante.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafer 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. Au nez, des arômes de fruits rouges légèrement confiturés, en bouche densité, richesse, élégance.