



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SANTENAY 1^{ER} CRU

La Maladière

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 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-Age.

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

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 tannique est bien là.