



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU

La Maladière

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** 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

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. Etat sanitaire parfait, les vins ont une densité et une élégance rares.