



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU

Clos des Mouches

2019



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 Clos des Mouches (superficie totale : 25ha18a)

Historique Les mouches signifiaient les abeilles en français médiéval.

Sol Sol argilo-calcaire caillouteux et bien drainé.

Parcelle(s) Surface : 34a 00ca. Parcelle plantée en 1986 située entre 250 et 270m d'altitude. Au pied de la montagne de Saint Désiré, en bordure des premiers crus de Pommard. Exposition sud-est, la pente est de 5 à 15%.

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Ces vins se caractérisent par leurs arômes très fins et complexes d'agrumes et de fruits mûrs, une bouche associant minéralité, richesse et profondeur, et une très grande persistance.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafier les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

Le mois de mars ensoleillé a poussé les bourgeons à sortir trop tôt, les gelées du 5 avril ont compromis une partie de la récolte dans les bas de Puligny. La floraison intervient tard, est perturbée par vent et pluie, ce qui génère de la coulure et confirme un millésime peu abondant. L'été est chaud et sec permet une belle maturation, favorise une forte concentration des sucres et arômes en fin d'été. Les vendanges démarrent le 13 septembre. Les vins blancs sont généreux, friands, avec une belle acidité, ce qui confère une belle concentration, sans lourdeur pour autant.