



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON
Grand Cru

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 tout en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit En Charlemagne

Historique On raconte que Charlemagne avait donné en 775 une vaste pièce de vigne aux chanoines de la collégiale de Saulieu.

Sol Les rouges sont produits à mi-coteau sur des sols bruns propices au pinot noir.

Parcelle(s) 17 ares 30 ca plantés en 1963, situés à 280 m d'altitude

Âge des vignes

Date de plantation 1963

↓
Surface 17.30a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Sa robe rubis brillante s'ouvre sur une palette aromatique complexe de fruits rouges et d'épices fraîches. La bouche allie noblesse de sa structure tanique, harmonie, élégance et une très belle longueur.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafier les millésimes plus 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 rouges ont aussi bénéficié de l'été chaud et le bouquet fruité se marie avec des tanins enrobés et charmeurs.