



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MEURSAULT

Les Tillets

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** Les Tillets

**Historique** Forme ancienne de tilleul, arbres présents sur le coteau, très utilisés en médecine médiévale.

**Sol** Sol de type rendzine, horizon humifère et éboulis graveleux sur roche mère calcaire.

**Parcelle(s)** Superficie : 25a 83ca. Parcelle plantée en 1962. Exposition sud-est. Altitude de 320 à 340m.

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** De part sa situation et son altitude, le terroir des Tillets n'est pas sans parenté gustative avec son voisin Puligny-Montrachet. Les vins présentent des arômes élégants basés sur la minéralité, une bouche tendue, presque longiligne, pleine d'énergie et de distinction.

**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.