



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE

Pierrefittes

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 Pierrefittes

Historique Pierrefittes : serait le témoignage de la présence d'une « pierre fichée » ou dolmen.

Sol Sol clair, caillouteux, réverbérant la chaleur, sur sous-sol argileux.

Parcelle(s) Superficie : 81a 19ca. Exposition sud avec des pentes de 7 à 15%, altitude de 260 à 330m.

Âge des vignes

Date de plantation	1962	1984	1986
	↓	↓	↓
Surface	28a55	30a82	21a82

Le Vin

Cépage 100% Pinot Noir, vendanges manuelles, élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives Le nez exprime la chaleur de ce climat par le fruit rouge et des notes de fruits confits. Les raisins concentrés et à faible rendement en jus de cette parcelle donnent naissance à des vins colorés, denses, aux tanins condensés et soyeux.

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