



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET
1^{ER} CRU

La Garenne

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 La Garenne

Historique Au Moyen-Age, garenne désignait un lieu boisé où la chasse était réservée à un seigneur ou à un monastère.

Sol Sol mince et caillouteux sur un sous-sol de dalles calcaires.

Parcelle(s) Superficie : 22a 15ca. Altitude de 340 à 360m. Exposition sud-est. La parcelle est située en haut de coteau, proche des bois.

Âge des vignes

Date de plantation 1935 1992

Surface 9a65 12a50

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Son emplacement et son altitude lui confèrent beaucoup de vivacité, des arômes de fleurs blanches, d'amande et de pierre à fusil ; sa belle architecture qui allie harmonieusement fraîcheur et velouté se révèle avantageusement après quelques années de conservation.

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.