



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SANTENAY 1^{ER} CRU

La Maladière

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 Maladière (superficie totale : 13ha 58 ares)

Historique Le terme Maladière fait référence à la présence de vestiges de « maladreries » où l'on guérissait les malades au Moyen-Âge.

Sol Sol caillouteux de calcaires fissurés recouverts de marnes.

Parcelle(s) Surface : 45 ares, situés entre 240 et 280 m d'altitude. Exposition sud-est avec une pente de 5%.

Âge des vignes

Date de plantation 1978 2004

Surface 22a40 22a70

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Les vins présentent une robe soutenue, des arômes friands de fruits rouges et des notes d'épices douces au nez. En bouche, on retrouve un corps souple et délicat supporté par des tanins enrobés ; la finale est persistante.

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.