



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU
Clos des Mouches

2020



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 Clos des Mouches (superficie totale : 25ha18a)

Historique Les mouches signifiaient les abeilles en français médiéval.

Sol Sol argilo-calcaire caillouteux et bien drainé.

Parcelle(s) Surface : 34a 00ca. Parcelle plantée en 1986 située entre 250 et 270m d'altitude. Au pied de la montagne de Saint Désiré, en bordure des premiers crus de Pommard. Exposition sud-est, la pente est de 5 à 15%.

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Ces vins se caractérisent par leurs arômes très fins et complexes d'agrumes et de fruits mûrs, une bouche associant minéralité, richesse et profondeur, et une très grande persistance.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafier les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

Millésime 2020 : Les vendanges les plus précoces de l'histoire ? L'hiver doux a favorisé un démarrage précoce de la végétation. Nous avons commencé à ébourgeonner mi-avril et l'ensoleillement généreux a été propice à une pousse régulière et une floraison dans de bonnes conditions. L'été fut très sec, ce qui a eu pour conséquence une maturation rapide et de petits rendements. Les Chardonnay ont su trouver les ressources hydriques pour grossir et murir dans de très bonnes conditions. Nous avons démarré les vendanges le 23 août. Les vins blancs s'expriment dans un style traditionnel bourguignon avec une belle tension, des notes d'agrumes et de citron. La bouche est fraîche et minérale.