



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON
Grand Cru

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 tout en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit En Charlemagne

Historique On raconte que Charlemagne avait donné en 775 une vaste pièce de vigne aux chanoines de la collégiale de Saulieu.

Sol Les rouges sont produits à mi-coteau sur des sols bruns propices au pinot noir.

Parcelle(s) 17 ares 30 ca plantés en 1963, situés à 280 m d'altitude

Âge des vignes

Date de plantation 1963

↓
Surface 17.30a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Sa robe rubis brillante s'ouvre sur une palette aromatique complexe de fruits rouges et d'épices fraîches. La bouche allie noblesse de sa structure tannique, harmonie, élégance et une très belle longueur.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafer les millésimes plus 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, de petits rendements mais aussi beaucoup de concentration aromatique en Pinot Noir. Nous avons démarré les vendanges le 20 août. Les vins rouges ont une couleur vive et profonde, une expression de fruit rouge croquant, des tanins gourmands et élégants.