



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON-CHARLEMAGNE

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 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 aurait donné, en 775, une vaste pièce de vigne sur la colline de Corton aux Chanoines de la Collégiale de Saulieu.

Sol Plusieurs parcelles sur la commune de Pernand-Vergelesses sont orientées vers le sud-ouest où des bancs calcaires alternent avec les marnes parfois riches en argiles. La pente est de 10 à 20%.

Parcelle(s) 91 ares 8 ca plantés en 1940, 1960, 1965, 1988, 1994, 2007 et 2015, situés entre 280 et 330 m d'altitude

Âge des vignes

Date de plantation	1940	1960	1965	1971	1988	1994	2007
Surface	13a	11.16a	25.57a	3.44a	10a	1.84a	15.24a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives D'une belle robe or vert, il offre des arômes nobles et complexes de fruits blancs, d'agrumes relevés par un boisé légèrement épicé. Après une attaque minérale, la bouche est puissante, ronde et soyeuse avec une grande persistance.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafer 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.