



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PERNAND-VERGELESSES  
1<sup>ER</sup> CRU

Sous Frétille

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** Sous Frétille

**Historique** Frétille est dérivé de l'ancien français « freste » (« sommet »). Sous Frétille est au pied de la montagne de Frétille, dont le sommet est à 385 m de haut. En signe de reconnaissance de la qualité du terroir, l'appellation a été classée en 1er Cru en 2001.

**Sol** En haut de coteau, le sol est mince, majoritairement calcaire et marneux. La pente est raide, de 10 à 15%.

**Parcelle(s)** 67 ares plantés en 1986, 1996, 2000 et 2003 situés entre 310 et 350 m d'altitude. Ce versant de la colline de Frétille est orienté sud et l'ensoleillement important contrebalance l'altitude élevée.

**Âge des vignes**

Date de plantation	1986	1996	1996	2000	2003
Surface	8.06a	22.05a	7.72a	6.37a	22.43a

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Il présente une belle robe pâle et des arômes délicats d'agrumes légèrement vanillés. La bouche conjugue la fraîcheur du fruit, la minéralité du terroir avec une trame soyeuse et une belle 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.