



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET La Vigne

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.

Lieu-dit Les Rechaux et Les Meix.

Historique Le mot Rechaux évoque le réchaud, la chaleur. Le Meix désignait autrefois une unité d'exploitation agricole d'étendue modeste mais suffisante pour nourrir une famille.

Sol Le sol est profond, argilo-limoneux, dans Les Rechaux, argilo-calcaire dans Les Meix.

Parcelle(s) Les Rechaux : 12a 82ca, Les Meix : 28a 09ca.

Âge des vignes

Date de plantation 1961 1965

Surface 12a82 28a09

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Subtil nez de fruits mûrs et d'agrumes, la bouche présente une minéralité noble, une richesse et une longueur en bouche caractéristiques du terroir de Puligny.

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