



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU

Murgers des Dents de Chien

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

La Vigne

Lieu-dit Les Murgers de Dents de Chien

Historique Ses cailloux pointus évoquent les dents d'un chien.

Sol Le sol est constitué de limons, de calcaires et de marnes du Bathonien ; plusieurs meurgers à proximité.

Parcelle(s) Superficie : 37a 10ca. Parcelle plantée en 1990. Situé au dessus du grand cru Montrachet, ce climat forme la limite haute du vignoble côté Puligny.

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Robe limpide à reflets or-vert. Nez expressif alliant la chair des fruits à noyaux à une fine minéralité. Les notes toastées de l'élevage en font un vin complexe et charmeur. La bouche est minérale et ample avec une finale saline.

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.