



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET
1^{ER} CRU

La Garenne

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 La Garenne

Historique Au Moyen-Age, garenne désignait un lieu boisé où la chasse était réservée à un seigneur ou à un monastère.

Sol Sol mince et caillouteux sur un sous-sol de dalles calcaires.

Parcelle(s) Superficie : 22a 15ca. Altitude de 340 à 360m. Exposition sud-est. La parcelle est située en haut de coteau, proche des bois.

Âge des vignes

Date de plantation 1935 1992

Surface 9a65 12a50

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Son emplacement et son altitude lui confèrent beaucoup de vivacité, des arômes de fleurs blanches, d'amande et de pierre à fusil ; sa belle architecture qui allie harmonieusement fraîcheur et velouté se révèle avantageusement après quelques années de conservation.

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.