



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

Clos des Mouches

2021



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** Clos des Mouches (superficie totale : 25 ha 18 ares)

**Historique** Les mouches désignaient les abeilles en français médiéval.

**Sol** Sol argilo-calcaire caillouteux et bien drainé.

**Parcelle(s)** Surface : 58a 35ca, située entre 250 et 300 m d'altitude. Exposition sud-est, au pied de la montagne de Saint Désiré, en bordure des premiers crus de Pommard. La pente varie de 5 à 15%.

**Âge des vignes**

Date de plantation 1958 1968 1986

Surface 28a30 15a03 30a05

## Le Vin

**Cépage** 100% pinot noir, vendanges manuelles, élevé en fûts de chêne.

**Caractéristiques gustatives** Les raisins de deux parcelles d'altitude différentes se complètent pour donner un vin flatteur et élégant aux arômes de fruits rouges mûrs, avec une bouche à la fois structurée et veloutée.

**Température de service** 15-16°C. Vous pouvez carafier les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

## Le Millésime

2021 : Des gelées historiques. Les gelées de début avril sont les pires gelées que le vignoble français ait jamais connu. Le domaine est très fortement impacté avec une récolte qui représente 1/3 par rapport à une récolte normale. Suite à cet épisode, la vigne, coupée dans son élan a mis du temps à déburrer et, la saison a été marquée par de multiples épisodes de pluie. Cette pluie certes bonne pour la pérennité du vignoble, a néanmoins généré des difficultés dans la gestion du mildiou et de l'oïdium. La saison a été difficile jusqu'aux vendanges, qui ont démarré le 18 septembre, avec, des épisodes de pluie qui ont compliqué l'organisation. Après un tri sévère à la vigne et au chai, nous n'avons rentré que les raisins sains. Au fur et à mesure de l'élevage nous avons été agréablement surpris par les équilibres des vins. Les rouges ont une belle brillance, couleur rubis, ils sont souples et friands en bouche, avec un nez orienté sur les petits fruits rouges croquants.