



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

Les Bressandes

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

## La Vigne

**Lieu-dit** Les Bressandes

**Historique** On raconte que 3 demoiselles venues de la Bresse auraient donné son nom à l'ancienne carrière comblée pour y planter de la vigne. Plus vraisemblablement ce nom vient de « broussailles » : « broisse » en ancien français.

**Sol** Sol ferrugineux, sableux et caillouteux.

**Parcelle(s)** Superficie : 94a 81ca. Pente allant de 10 à 15% orienté sud-est.

**Âge des vignes**

Date de plantation	1958	1974	1998
	↓	↓	↓
Surface	64a24	15a00	15a57

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Le nez intense mêle des arômes de violette, de fruits noirs complétés par des notes finement torréfiées. La bouche est puissante et ample dès l'attaque avec un fruité intense et une touche de salinité en finale.

**Température de service** 15-16°C. Vous pouvez carafer 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 débourrer 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.