



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU

Les Grèves

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 Grèves (superficie totale : 34 ha 22ares)

Historique Le mot « Grève » se réfère à « graviers ». Ces graviers se sont pour certains décomposés en sable. Cette texture de sol très drainante est favorable à la culture de la vigne.

Sol Sol sableux en pied de coteau, plus caillouteux dans la pente.

Parcelle(s) Surface : 81a 74ca. Situées entre 230 et 260m d'altitude. Exposition est avec une pente est de 5 à 15%.

Âge des vignes

Date de plantation 1958 1975 1976 1978

	↓	↓	↓	↓
Surface	13a26	13a81	50a00	4a67

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Les vins, délicats et colorés, se caractérisent par un fruit rouge tout en finesse. Des tanins souples et enrobés leur confèrent une bonne aptitude au vieillissement en évoluant sur des notes plus sauvages.

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.