



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHAMBOLLE-MUSIGNY

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 Chardannes, Les Combottes, Les Bas-Doix

Historique Les chardannes sont dérivés des chardons qui envahissaient probablement la parcelle; dans les combottes, le terrain était creux à l'origine (petite combe), Doix vient de l'ancien français « conduite d'eau », la parcelle est de ce fait parfaitement drainée.

Sol Les Chardannes a un sol argileux plutôt profond. Aux Bas Doix le sol est plus mince et caillouteux.

Parcelle(s) Surface : 15a 68ca. Parcelles situées en bas de coteau. Les Bas-Doix sont en bordure du Clos Vougeot.

Âge des vignes

Date de plantation 1967 1992 1996

Surface 2a47 4a70 8a51

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Le nez est ouvert sur le fruit croquant mêlé de fines notes sauvages. La bouche allie densité, avec des notes finement torréfiées et une très belle persistance révélant toute l'élégance du terroir.

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

Le Millésime



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2021



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 déboussoler 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.