



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON  
Grand Cru

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** En Charlemagne

**Historique** On raconte que Charlemagne avait donné en 775 une vaste pièce de vigne aux chanoines de la collégiale de Saulieu.

**Sol** Les rouges sont produits à mi-coteau sur des sols bruns propices au pinot noir.

**Parcelle(s)** 17 ares 30 ca plantés en 1963, situés à 280 m d'altitude

**Âge des vignes**

Date de plantation 1963

↓  
Surface 17.30a

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Sa robe rubis brillante s'ouvre sur une palette aromatique complexe de fruits rouges et d'épices fraîches. La bouche allie noblesse de sa structure tannique, harmonie, élégance et une très belle longueur.

**Température de service** 15-16°C. Vous pouvez carafier les millésimes plus 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.