



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MEURSAULT

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 Les Vireuils et les Narvaux

Historique Parcelles en haut de coteaux elles ont été mises en culture entre les deux guerres ; Vireuils fait allusion à un sentier qui contourne la montagne, Narvaux à une vallée étroite en haut de la côte.

Sol Sol de marnes et cailloutis sur roche mère calcaire dure. Exposition est et sud-est.

Parcelle(s) Les Vireuils : 14a 22ca, Les Narvaux : 34a 34ca. Ces 2 parcelles sont situées entre 320 et 340m d'altitude.

Âge des vignes

Date de plantation	1962	1999	2003
	↓	↓	↓
Surface	14a22	17a95	16a39

Le Vin

Cépage 100% chardonnay, vendanges manuelles, vinifié et élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives Terroirs à maturité plus tardive, ils sont récoltés en fin de vendanges. Les vins, plutôt longilignes et typés agrumes dans leur jeunesse, se révèlent très distingués au vieillissement.

Température de service 12-14°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 blancs sont vifs, minéraux, avec beaucoup de notes d'agrumes. En bouche, la trame est longue, mais certains terroirs s'expriment et donnent un beau volume en bouche.