



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE

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 à partir du millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit Pierrefittes et Jouères

Historique Pierrefittes : serait le témoignage de la présence d'une « pierre fichée » ou dolmen. Jouères : proviendrait du vieux français « jouelles » désignant les traverses placées entre les pieux perpendiculaires pour y lier la vigne.

Sol Sol clair, caillouteux, réverbérant la chaleur, sur sous-sol argileux.

Parcelle(s) Superficie totale : 1ha 05a. Pierrefittes : 81a 19ca, Jouères : 23a 75ca Exposition sud avec des pentes de 7 à 15%, altitude de 260 à 330m.

Âge des vignes

Date de plantation	1962	1969	1984	1986
	↓	↓	↓	↓
Surface	28a55	23a75	30a82	21a82

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Les vins des deux terroirs sont unifiés à la fin de la période d'élevage en fûts pour former un ensemble harmonieux, toutefois dominé par la concentration des Pierrefittes.

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 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.