



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET

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 Rechaux et Les Meix.

Historique Le mot Rechaux évoque le réchaud, la chaleur. Le Meix désignait autrefois une unité d'exploitation agricole d'étendue modeste mais suffisante pour nourrir une famille.

Sol Le sol est profond, argilo-limoneux, dans Les Rechaux, argilo-calcaire dans Les Meix.

Parcelle(s) Les Rechaux : 12a 82ca, Les Meix : 28a 09ca.

Âge des vignes

Date de plantation 1961 1965

Surface 12a82 28a09

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Subtil nez de fruits mûrs et d'agrumes, la bouche présente une minéralité noble, une richesse et une longueur en bouche caractéristiques du terroir de Puligny.

Température de service 12-14°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 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.