



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET  
1<sup>ER</sup> CRU

Les Folatières

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 Folatières

**Historique** Ce premier cru des hauteurs tient son nom des nappes de brouillard - nommées localement les « follots » - qui parfois y apparaissent. Ce lieu-dit est un des plus célèbres de Puligny-Montrachet.

**Sol** Sol mince argilo-limoneux avec de nombreux résidus calcaires.

**Parcelle(s)** Surface : 60a 08ca. Situées en plein cœur du coteau. Pente moyenne allant de 10% à 15% orientation est.

**Âge des vignes**

Date de plantation	1957	1961	1962
	↓	↓	↓
Surface	7a97	25a64	26a47

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Robe légèrement dorée. Nez complexe d'une grande puissance alliant les fleurs blanches, le miel avec une trame minérale. L'attaque est enrobée, profonde en milieu avec une finale saline, précise et d'une grande persistance.

**Température de service** 12-14°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 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.