



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET

Les Levrons

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 Levrons

Historique Diminutif, au 14e siècle, de lièvre, ces derniers étaient abondant dans ce secteur.

Sol Sols bruns calcaires profonds avec des bancs marneux. Exposition sud-est, altitude de 230m.

Parcelle(s) Superficie : 60a 40ca. Plantée en 1947, c'est notre plus ancienne parcelle de Chardonnay. Certains pieds de cette vigne ont été sélectionnés pour la qualité du matériel végétal pour faire partie du « conservatoire de Beaune » qui a pour objet la conservation des plus beaux plants Bourguignons.

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Des sols profonds il tire puissance et concentration ; Le terroir de Puligny lui confère également sa race et son caractère épuré. Il exprime des arômes floraux, mais aussi d'amande ou de noisette ; la bouche est marquée par la richesse allée à une belle fraîcheur.

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 déboussoler 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.