



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

VOSNE-ROMANÉE

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 Champs Goudins et Le Pré de la Folie.

Historique En ancien français, l'adjectif gaudin signifie « des bois », ces bois pourraient être des feuillus auxquels ferait allusion également Le Pré de la Folie, car le Fou a longtemps désigné le hêtre.

Sol La parcelle comporte un sol limoneux, argileux, profond avant d'atteindre la sous-couche calcaire.

Parcelle(s) Surface : 24a 29ca. Parcelle située en bas de coteau.

Âge des vignes

Date de plantation 1962 1973

Surface 18a47 5a82

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Nez délicatement fruité évoquant de petites baies rouges, les cerises griottes. Bouche fine, délicate, raffinée, avec une finale fondue et une belle persistance.

Température de service 15-16°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 déburrer 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.