



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POMMARD

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 Noizons et Petits Noizons

Historique Pommard, considéré comme « la fleur des vins du Beaunois » dès le Moyen-Âge a toujours été synonyme de vins puissants, bouquetés et de longue garde. Concernant les Noizons, à l'origine, les lieux étaient plantés de noyers

Sol Sol bruns calcaires caillouteux à l'aspect rouge dû à la présence d'oxyde de fer.

Parcelle(s) Surface : 1ha 00a 27ca situées entre 290 et 320m d'altitude. Exposition est et sud-est avec une pente de 3 à 10%.

Âge des vignes

Date de plantation	1978	1979	1988	1997
	↓	↓	↓	↓
Surface	25a79	21a28	25a20	25a00

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Cette cuvée de Pommard évoque la gourmandise par son nez de petits fruits rouges et de violette. Ses tanins souples et enrobés lui confèrent une bouche élégante et harmonieuse.

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 débousser 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.