



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON-CHARLEMAGNE

Grand Cru

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 En Charlemagne

Historique On raconte que Charlemagne aurait donné, en 775, une vaste pièce de vigne sur la colline de Corton aux Chanoines de la Collégiale de Saulieu.

Sol Plusieurs parcelles sur la commune de Pernand-Vergelesses sont orientées vers le sud-ouest où des bancs calcaires alternent avec les marnes parfois riches en argiles. La pente est de 10 à 20%.

Parcelle(s) 91 ares 8 ca plantés en 1940, 1960, 1965, 1988, 1994, 2007 et 2015, situés entre 280 et 330 m d'altitude

Âge des vignes

Date de plantation	1940	1960	1965	1971	1988	1994	2007
Surface	13a	11.16a	25.57a	3.44a	10a	1.84a	15.24a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives D'une belle robe or vert, il offre des arômes nobles et complexes de fruits blancs, d'agrumes relevés par un boisé légèrement épicé. Après une attaque minérale, la bouche est puissante, ronde et soyeuse avec une grande persistance.

Température de service 12-14°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 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.