



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PERNAND-VERGELESSES

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

Historique Pour Les Belles Filles : Il pourrait s'agir de religieuses, à la beauté frappante, vivant dans un couvent près de Changey, au-dessus de Pernand, et qui descendaient se promener de ce côté-là.

Sol Sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex). La pente est de 5 à 15%.

Parcelle(s) 26 ares plantés en 1985 et situés entre 280 et 300 m d'altitude.

Âge des vignes

Date de plantation 1985 1985

↓ ↓
Surface 16,09a 14,93a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Pourvu d'une belle robe or-vert, le vin associe au nez des notes florales et minérales. On retrouve en bouche ces nuances fraîches et dynamiques avec une belle finale saline.

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.