



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU

Clos des Mouches

2022



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 Clos des Mouches (superficie totale : 25 ha 18 ares)

Historique Les mouches désignaient les abeilles en français médiéval.

Sol Sol argilo-calcaire caillouteux et bien drainé.

Parcelle(s) Surface : 58a 35ca, située entre 250 et 300 m d'altitude. Exposition sud-est, au pied de la montagne de Saint Désiré, en bordure des premiers crus de Pommard. La pente varie de 5 à 15%.

Âge des vignes

Date de plantation 1958 1968 1986

Surface 28a30 15a03 30a05

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Les raisins de deux parcelles d'altitude différentes se complètent pour donner un vin flatteur et élégant aux arômes de fruits rouges mûrs, avec une bouche à la fois structurée et veloutée.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafier les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

2022 : Les vigneronns soulagés. La douceur du mois de mars a poussé les premiers bourgeons à sortir précocement, heureusement, les gelées du 9 / 10 avril n'ont pas eu d'impacts. S'en est suivi un printemps chaud et sec, propulsant le 2022 dans les millésimes précoces. Fin juin, le manque d'eau était criant. Heureusement, des pluies violentes ont, malgré la grêle localisée, généré une quantité d'eau très significative. L'été caniculaire a fait souffrir la vigne, mais la sécheresse a été moins marquée qu'en 2020 permettant de cueillir des raisins en parfait état. Le caractère solaire du millésime 2022 est bien présent, avec toutefois plus de finesse que 2020 sur pinot noir. Peu de flétrissement et une maturation phénolique optimale, les composés phénoliques et aromatiques se sont révélés subtils et délicats, permettant d'élaborer des vins rouges très élégants.