



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU

Les Bressandes

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 tout en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit Les Bressandes

Historique On raconte que 3 demoiselles venues de la Bresse auraient donné son nom à l'ancienne carrière comblée pour y planter de la vigne. Plus vraisemblablement ce nom vient de « broussailles » : « broisse » en ancien français.

Sol Sol ferrugineux, sableux et caillouteux.

Parcelle(s) Superficie : 94a 81ca. Pente allant de 10 à 15% orienté sud-est.

Âge des vignes

Date de plantation	1958	1974	1998
	↓	↓	↓
Surface	64a24	15a00	15a57

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Le nez intense mêle des arômes de violette, de fruits noirs complétés par des notes finement torréfiées. La bouche est puissante et ample dès l'attaque avec un fruité intense et une touche de salinité en finale.

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

Le Millésime

2022 : Les vignerons 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.