



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

Les Grèves

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** Grèves (superficie totale : 34 ha 22ares)

**Historique** Le mot « Grève » se réfère à « graviers ». Ces graviers se sont pour certains décomposés en sable. Cette texture de sol très drainante est favorable à la culture de la vigne.

**Sol** Sol sableux en pied de coteau, plus caillouteux dans la pente.

**Parcelle(s)** Surface : 81a 74ca. Situées entre 230 et 260m d'altitude. Exposition est avec une pente est de 5 à 15%.

**Âge des vignes**

Date de plantation 1958 1975 1976 1978

	↓	↓	↓	↓
Surface	13a26	13a81	50a00	4a67

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Les vins, délicats et colorés, se caractérisent par un fruit rouge tout en finesse. Des tanins souples et enrobés leur confèrent une bonne aptitude au vieillissement en évoluant sur des notes plus sauvages.

**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.