



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU

Abbaye de Morgeot

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 Abbaye de Morgeot

Historique Les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières ont implanté vers 1150 une annexe à Morgeot, hameau situé au sud de Chassagne.

Sol Sol composé de marne calcaire, rougeoyant par la présence d'oxydes de fer, sur un sous-sol composé de débris calcaires du Bathonien. Exposition sud-est, légèrement vallonnée.

Parcelle(s) Superficie totale : 53a 16ca. Parcelle située entre 230 et 240m d'altitude.

Âge des vignes

Date de plantation	1970	2006	2012
	↓	↓	↓
Surface	20a00	6a52	26a64

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Ce climat donne naissance à des vins aux arômes complexes mêlant fruits frais, fleurs blanches et miel. Ils marient en bouche puissance et équilibre, richesse et minéralité et autorisent généralement une longue garde.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafer 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 un fruité expressif sur les blancs. Les chardonnay ont été vendangés tôt, dès le 27 août, afin de préserver la fraîcheur. Les dégustations actuelles mettent en évidence l'élégance et la délicatesse du toucher de bouche des 2022.