



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON-CHARLEMAGNE

Grand Cru

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 En Charlemagne

Historique On raconte que Charlemagne aurait donné, en 775, une vaste pièce de vigne sur la colline de Corton aux Chanoines de la Collégiale de Saulieu.

Sol Plusieurs parcelles sur la commune de Pernand-Vergelesses sont orientées vers le sud-ouest où des bancs calcaires alternent avec les marnes parfois riches en argiles. La pente est de 10 à 20%.

Parcelle(s) 91 ares 8 ca plantés en 1940, 1960, 1965, 1988, 1994, 2007 et 2015, situés entre 280 et 330 m d'altitude

Âge des vignes

Date de plantation	1940	1960	1965	1971	1988	1994	2007
Surface	13a	11.16a	25.57a	3.44a	10a	1.84a	15.24a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives D'une belle robe or vert, il offre des arômes nobles et complexes de fruits blancs, d'agrumes relevés par un boisé légèrement épicé. Après une attaque minérale, la bouche est puissante, ronde et soyeuse avec une grande persistance.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafer 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 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.