



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MEURSAULT

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 Les Vireuils et les Narvaux

Historique Parcelles en haut de coteaux elles ont été mises en culture entre les deux guerres ; Vireuils fait allusion à un sentier qui contourne la montagne, Narvaux à une vallée étroite en haut de la côte.

Sol Sol de marnes et cailloutis sur roche mère calcaire dure. Exposition est et sud-est.

Parcelle(s) Les Vireuils : 14a 22ca, Les Narvaux : 34a 34ca. Ces 2 parcelles sont situées entre 320 et 340m d'altitude.

Âge des vignes

Date de plantation	1962	1999	2003
	↓	↓	↓
Surface	14a22	17a95	16a39

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Terroirs à maturité plus tardive, ils sont récoltés en fin de vendanges. Les vins, plutôt longilignes et typés agrumes dans leur jeunesse, se révèlent très distingués au vieillissement.

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.