



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MEURSAULT

Les Tillets

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 Tillets

**Historique** Forme ancienne de tilleul, arbres présents sur le coteau, très utilisés en médecine médiévale.

**Sol** Sol de type rendzine, horizon humifère et éboulis graveleux sur roche mère calcaire.

**Parcelle(s)** Superficie : 25a 83ca. Parcelle plantée en 1962. Exposition sud-est. Altitude de 320 à 340m.

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** De part sa situation et son altitude, le terroir des Tillets n'est pas sans parenté gustative avec son voisin Puligny-Montrachet. Les vins présentent des arômes élégants basés sur la minéralité, une bouche tendue, presque longiligne, pleine d'énergie et de distinction.

**Température de service** 12-14°C. Vous pouvez carafier 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.