



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

VOSNE-ROMANÉE

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 tout en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit Champs Goudins et Le Pré de la Folie.

Historique En ancien français, l'adjectif gaudin signifie « des bois », ces bois pourraient être des feuillus auxquels ferait allusion également Le Pré de la Folie, car le Fou a longtemps désigné le hêtre.

Sol La parcelle comporte un sol limoneux, argileux, profond avant d'atteindre la sous-couche calcaire.

Parcelle(s) Surface : 24a 29ca. Parcelle située en bas de coteau.

Âge des vignes

Date de plantation 1962 1973

↓ ↓
Surface 18a47 5a82

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Nez délicatement fruité évoquant de petites baies rouges, les cerises griottes. Bouche fine, délicate, raffinée, avec une finale fondue et une belle persistance.

Température de service 15-16°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 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.