



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PERNAND-VERGELESSES  
1<sup>ER</sup> CRU

Sous Frétille

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** Sous Frétille

**Historique** Frétille est dérivé de l'ancien français « freste » (« sommet »). Sous Frétille est au pied de la montagne de Frétille, dont le sommet est à 385 m de haut. En signe de reconnaissance de la qualité du terroir, l'appellation a été classée en 1er Cru en 2001.

**Sol** En haut de coteau, le sol est mince, majoritairement calcaire et marneux. La pente est raide, de 10 à 15%.

**Parcelle(s)** 67 ares plantés en 1986, 1996, 2000 et 2003 situés entre 310 et 350 m d'altitude. Ce versant de la colline de Frétille est orienté sud et l'ensoleillement important contrebalance l'altitude élevée.

**Âge des vignes**

Date de plantation	1986	1996	1996	2000	2003
Surface	8.06a	22.05a	7.72a	6.37a	22.43a

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Il présente une belle robe pâle et des arômes délicats d'agrumes légèrement vanillés. La bouche conjugue la fraîcheur du fruit, la minéralité du terroir avec une trame soyeuse et une belle 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.