



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

VOLNAY

Le Village

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 Le village

Historique Cette parcelle est à l'intérieur d'un petit clos qui surplombe les maisons du village et offre une vue panoramique sur Volnay et la vallée.

Sol Argilo limoneux

Parcelle(s) Superficie : 51a 33ca en plein coteau. Plantée en 2014, la pente est de 10% orientée est, sud-est.

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Nez raffiné composé de fruits noirs, de violette. Le bouquet se confirme en bouche donnant au vin profondeur, une texture veloutée et une finale tout en finesse.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafier 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.