



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SANTENAY 1^{ER} CRU

La Maladière

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 La Maladière (superficie totale : 13ha 58 ares)

Historique Le terme Maladière fait référence à la présence de vestiges de « maladreries » où l'on guérissait les malades au Moyen-Âge.

Sol Sol caillouteux de calcaires fissurés recouverts de marnes.

Parcelle(s) Surface : 45 ares, situés entre 240 et 280 m d'altitude. Exposition sud-est avec une pente de 5%.

Âge des vignes

Date de plantation 1978 2004

Surface 22a40 22a70

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Les vins présentent une robe soutenue, des arômes friands de fruits rouges et des notes d'épices douces au nez. En bouche, on retrouve un corps souple et délicat supporté par des tanins enrobés ; la finale est persistante.

Température de service 15-16°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 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.