



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU
Murgers des Dents de Chien

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 Les Murgers de Dents de Chien

Historique Ses cailloux pointus évoquent les dents d'un chien.

Sol Le sol est constitué de limons, de calcaires et de marnes du Bathonien ; plusieurs meurgers à proximité.

Parcelle(s) Superficie : 37a 10ca. Parcelle plantée en 1990. Situé au dessus du grand cru Montrachet, ce climat forme la limite haute du vignoble côté Puligny.

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Robe limpide à reflets or-vert. Nez expressif alliant la chair des fruits à noyaux à une fine minéralité. Les notes toastées de l'élevage en font un vin complexe et charmeur. La bouche est minérale et ample avec une finale saline.

Température de service 12-14°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 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.