



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## PULIGNY-MONTRACHET

Les Levrons

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** Les Levrons

**Historique** Diminutif, au 14e siècle, de lièvre, ces derniers étaient abondant dans ce secteur.

**Sol** Sols bruns calcaires profonds avec des bancs marneux. Exposition sud-est, altitude de 230m.

**Parcelle(s)** Superficie : 60a 40ca. Plantée en 1947, c'est notre plus ancienne parcelle de Chardonnay. Certains pieds de cette vigne ont été sélectionnés pour la qualité du matériel végétal pour faire partie du « conservatoire de Beaune » qui a pour objet la conservation des plus beaux plants Bourguignons.

### Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Des sols profonds il tire puissance et concentration ; Le terroir de Puligny lui confère également sa race et son caractère épuré. Il exprime des arômes floraux, mais aussi d'amande ou de noisette ; la bouche est marquée par la richesse allée à une belle fraîcheur.

**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.