



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PERNAND-VERGELESSES

Les Belles Filles

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 Belles Filles

Historique Il pourrait s'agir de religieuses, à la beauté frappante, vivant dans un couvent près de Changey, au-dessus de Pernand, et qui descendaient se promener de ce côté-là.

Sol Sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex). La pente est de 5 à 15%.

Parcelle(s) 26 ares plantés en 1985 et situés entre 280 et 300 m d'altitude.

Âge des vignes

Date de plantation 1985 1985

Surface 11,09a 14,93a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Pourvu d'une belle robe or-vert, le vin associe au nez des notes florales et minérales. On retrouve en bouche ces nuances fraîches et dynamiques avec une belle finale saline.

Température de service 12-14°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 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.