



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POMMARD

Noizons

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 Noizons et Petits Noizons

Historique Pommard, considéré comme « la fleur des vins du Beaunois » dès le Moyen-Âge a toujours été synonyme de vins puissants, bouquetés et de longue garde. A l'origine, lieux plantés de noyers.

Sol Sol bruns calcaires caillouteux à l'aspect rouge dû à la présence d'oxyde de fer.

Parcelle(s) Surface : 1ha 08a 80ca. Située entre 290 et 320m d'altitude. Exposition est et sud-est avec une pente de 3 à 10%.

Âge des vignes

Date de plantation	1924	1948	1965	1971
	↓	↓	↓	↓
Surface	30a15	23a65	26a00	29a00

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives De couleur rouge profonde, les vins présentent des arômes de fruits rouges confiturés, d'épices douces. En bouche, ils se révèlent puissants, chaleureux et complexes, avec des tanins présents mais fins, et d'une grande persistance. En vieillissant, le vin atteindra son apogée et les notes de sous bois se révéleront.

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