



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET  
1<sup>ER</sup> CRU

La Garenne

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 Garenne

**Historique** Au Moyen-Age, garenne désignait un lieu boisé où la chasse était réservée à un seigneur ou à un monastère.

**Sol** Sol mince et caillouteux sur un sous-sol de dalles calcaires.

**Parcelle(s)** Superficie : 22a 15ca. Altitude de 340 à 360m. Exposition sud-est. La parcelle est située en haut de coteau, proche des bois.

**Âge des vignes**

Date de plantation 1935 1992

Surface 9a65 12a50

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Son emplacement et son altitude lui confèrent beaucoup de vivacité, des arômes de fleurs blanches, d'amande et de pierre à fusil ; sa belle architecture qui allie harmonieusement fraîcheur et velouté se révèle avantageusement après quelques années de conservation.

**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.