



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET
1^{ER} CRU

Les Folatières

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 Folatières

Historique Ce premier cru des hauteurs tient son nom des nappes de brouillard - nommées localement les « follots » - qui parfois y apparaissent. Ce lieu-dit est un des plus célèbres de Puligny-Montrachet.

Sol Sol mince argilo-limoneux avec de nombreux résidus calcaires.

Parcelle(s) Surface : 60a 08ca. Situées en plein cœur du coteau. Pente moyenne allant de 10% à 15% orientation est.

Âge des vignes

Date de plantation	1957	1961	1962
	↓	↓	↓
Surface	7a97	25a64	26a47

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Robe légèrement dorée. Nez complexe d'une grande puissance alliant les fleurs blanches, le miel avec une trame minérale. L'attaque est enrobée, profonde en milieu avec une finale saline, précise et d'une grande persistance.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafier les millésimes plus 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.