



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU

Les Grèves

2023



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 Grèves (superficie totale : 34 ha 22ares)

Historique Le mot « Grève » se réfère à « graviers ». Ces graviers se sont pour certains décomposés en sable. Cette texture de sol très drainante est favorable à la culture de la vigne.

Sol Sol sableux en pied de coteau, plus caillouteux dans la pente.

Parcelle(s) Surface : 81a 74ca. Situées entre 230 et 260m d'altitude. Exposition est avec une pente est de 5 à 15%.

Âge des vignes

Date de plantation 1958 1975 1976 1978

	↓	↓	↓	↓
Surface	13a26	13a81	50a00	4a67

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Les vins, délicats et colorés, se caractérisent par un fruit rouge tout en finesse. Des tanins souples et enrobés leur confèrent une bonne aptitude au vieillissement en évoluant sur des notes plus sauvages.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafier les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

2023, la plénitude. Après un printemps contrasté et de nombreux orages, la pluie de fin août a permis de gonfler les raisins et d'offrir un beau potentiel de récolte. Par endroit, il était à craindre un manque de maturité, mais cette inquiétude s'est révélée infondée, car une chaleur exceptionnelle s'est installée en Bourgogne les premiers jours de septembre permettant maturation et concentration. Les vendanges ont démarré le 5 septembre, tant en Chardonnay qu'en Pinot noir. Les levures ont été plus capricieuses que d'autres années mais tous les sucres étaient transformés en alcool en décembre. Les premières dégustations nous ont confirmé le caractère fruité et gourmand du millésime et nous notons plus de finesse qu'en 2020. Cette élégance va de pair avec une belle quantité en rouge comme en blanc. Quel millésime !