



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHAMBOLLE-MUSIGNY

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 tout en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit Les Chardannes, Les Combottes, Les Bas-Doix

Historique Les chardannes sont dérivés des chardons qui envahissaient probablement la parcelle; dans les combottes, le terrain était creux à l'origine (petite combe), Doix vient de l'ancien français « conduite d'eau », la parcelle est de ce fait parfaitement drainée.

Sol Les Chardannes a un sol argileux plutôt profond. Aux Bas Doix le sol est plus mince et caillouteux.

Parcelle(s) Surface : 15a 68ca. Parcelles situées en bas de coteau. Les Bas-Doix sont en bordure du Clos Vougeot.

Âge des vignes

Date de plantation	1967	1992	1996
	↓	↓	↓
Surface	2a47	4a70	8a51

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Le nez est ouvert sur le fruit croquant mêlé de fines notes sauvages. La bouche allie densité, avec des notes finement torréfiées et une très belle persistance révélant toute l'élégance du terroir.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafer les millésimes plus 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 !