



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU

Abbaye de Morgeot

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 Abbaye de Morgeot

Historique Les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières ont implanté vers 1150 une annexe à Morgeot, hameau situé au sud de Chassagne.

Sol Sol composé de marne calcaire, rougeoyant par la présence d'oxydes de fer, sur un sous-sol composé de débris calcaires du Bathonien. Exposition sud-est, légèrement vallonnée.

Parcelle(s) Superficie totale : 53a 16ca. Parcelle située entre 230 et 240m d'altitude.

Âge des vignes

Date de plantation	1970	2006	2012
	↓	↓	↓
Surface	20a00	6a52	26a64

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Ce climat donne naissance à des vins aux arômes complexes mêlant fruits frais, fleurs blanches et miel. Ils marient en bouche puissance et équilibre, richesse et minéralité et autorisent généralement une longue garde.

Température de service 12-14°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 !