



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE

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 Pierrefittes et Jouères

Historique Pierrefittes : serait le témoignage de la présence d'une « pierre fichée » ou dolmen. Jouères : proviendrait du vieux français « jouelles » désignant les traverses placées entre les pieux perpendiculaires pour y lier la vigne.

Sol Sol clair, caillouteux, réverbérant la chaleur, sur sous-sol argileux.

Parcelle(s) Superficie totale : 1ha 05a. Pierrefittes : 81a 19ca, Jouères : 23a 75ca Exposition sud avec des pentes de 7 à 15%, altitude de 260 à 330m.

Âge des vignes

Date de plantation	1962	1969	1984	1986
	↓	↓	↓	↓
Surface	28a55	23a75	30a82	21a82

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Les vins des deux terroirs sont unifiés à la fin de la période d'élevage en fûts pour former un ensemble harmonieux, toutefois dominé par la concentration des Pierrefittes.

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