



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PERNAND-VERGELESSES

1^{ER} CRU

Sous Frétille

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 Sous Frétille

Historique Frétille est dérivé de l'ancien français « freste » (« sommet »). Sous Frétille est au pied de la montagne de Frétille, dont le sommet est à 385 m de haut. En signe de reconnaissance de la qualité du terroir, l'appellation a été classée en 1er Cru en 2001.

Sol En haut de coteau, le sol est mince, majoritairement calcaire et marneux. La pente est raide, de 10 à 15%.

Parcelle(s) 67 ares plantés en 1986, 1996, 2000 et 2003 situés entre 310 et 350 m d'altitude. Ce versant de la colline de Frétille est orienté sud et l'ensoleillement important contrebalance l'altitude élevée.

Âge des vignes

Date de plantation	1986	1996	1996	2000	2003
Surface	8.06a	22.05a	7.72a	6.37a	22.43a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Il présente une belle robe pâle et des arômes délicats d'agrumes légèrement vanillés. La bouche conjugue la fraîcheur du fruit, la minéralité du terroir avec une trame soyeuse et une belle persistance.

Température de service 12-14°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 !