



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON-CHARLEMAGNE

Grand Cru

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 En Charlemagne

Historique On raconte que Charlemagne aurait donné, en 775, une vaste pièce de vigne sur la colline de Corton aux Chanoines de la Collégiale de Saulieu.

Sol Plusieurs parcelles sur la commune de Pernand-Vergelesses sont orientées vers le sud-ouest où des bancs calcaires alternent avec les marnes parfois riches en argiles. La pente est de 10 à 20%.

Parcelle(s) 91 ares 8 ca plantés en 1940, 1960, 1965, 1988, 1994, 2007 et 2015, situés entre 280 et 330 m d'altitude

Âge des vignes

Date de plantation	1940	1960	1965	1971	1988	1994	2007
Surface	13a	11.16a	25.57a	3.44a	10a	1.84a	15.24a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives D'une belle robe or vert, il offre des arômes nobles et complexes de fruits blancs, d'agrumes relevés par un boisé légèrement épicé. Après une attaque minérale, la bouche est puissante, ronde et soyeuse avec une grande 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 !