



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POMMARD

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 Noizons et Petits Noizons

Historique Pommard, considéré comme « la fleur des vins du Beaunois » dès le Moyen-Age a toujours été synonyme de vins puissants, bouquetés et de longue garde. Concernant les Noizons, à l'origine, les lieux étaient plantés de noyers

Sol Sol bruns calcaires caillouteux à l'aspect rouge dû à la présence d'oxyde de fer.

Parcelle(s) Surface : 1ha 00a 27ca situées entre 290 et 320m d'altitude. Exposition est et sud-est avec une pente de 3 à 10%.

Âge des vignes

Date de plantation	1978	1979	1988	1997
	↓	↓	↓	↓
Surface	25a79	21a28	25a20	25a00

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Cette cuvée de Pommard évoque la gourmandise par son nez de petits fruits rouges et de violette. Ses tanins souples et enrobés lui confèrent une bouche élégante et harmonieuse.

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 aout 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 !