



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POMMARD

Noizons

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-Âge a toujours été synonyme de vins puissants, bouquetés et de longue garde. A l'origine, lieux plantés de noyers.

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

**Parcelle(s)** Surface : 1ha 08a 80ca. Située entre 290 et 320m d'altitude. Exposition est et sud-est avec une pente de 3 à 10%.

**Âge des vignes**

Date de plantation	1924	1948	1965	1971
	↓	↓	↓	↓
Surface	30a15	23a65	26a00	29a00

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** De couleur rouge profonde, les vins présentent des arômes de fruits rouges confiturés, d'épices douces. En bouche, ils se révèlent puissants, chaleureux et complexes, avec des tanins présents mais fins, et d'une grande persistance. En vieillissant, le vin atteindra son apogée et les notes de sous bois se révéleront.

**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 !