



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET
1^{ER} CRU

La Garenne

2016



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 La Garenne

Historique Au Moyen-Age, garenne désignait un lieu boisé où la chasse était réservée à un seigneur ou à un monastère.

Sol Sol mince et caillouteux sur un sous-sol de dalles calcaires.

Parcelle(s) Superficie : 22a 15ca. Altitude de 340 à 360m. Exposition sud-est. La parcelle est située en haut de coteau, proche des bois.

Âge des vignes

Date de plantation 1935 1992

Surface 9a65 12a50

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Son emplacement et son altitude lui confèrent beaucoup de vivacité, des arômes de fleurs blanches, d'amande et de pierre à fusil ; sa belle architecture qui allie harmonieusement fraîcheur et velouté se révèle avantageusement après quelques années de conservation.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafier les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

Tout finit bien qui avait si mal commencé ! Après l'hiver le plus chaud depuis 1900, le débourrement attend la mi-avril, le gel du 27 avril mobilise les vigneronns autour des feux de paille ; nous sommes touchés surtout aux Beaune Longbois. Puis l'humidité rend le mildiou virulent. Le soleil revient mi-juin, la fleur se passe dans de bonnes conditions, l'été est très sec mais il faut attendre le 23 septembre pour le 1er coup de sécateur. Après un peu de tri, les vinifications aboutissent à des vins purs et vifs aux notes citronnées qui vont s'assouplir pendant l'élevage en fûts.