



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

Abbaye de Morgeot

2017



introduction

## La Vigne

**Lieu-dit** Abbaye de Morgeot

**Historique** Les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières ont implanté vers 1150 une annexe à Morgeot, hameau situé au sud de Chassagne.

**Sol** Sol composé de marne calcaire, rougeoyant par la présence d'oxydes de fer, sur un sous-sol composé de débris calcaires du Bathonien. Exposition sud-est, légèrement vallonnée.

**Parcelle(s)** Superficie totale : 53a 16ca. Parcelle située entre 230 et 240m d'altitude.

**Âge des vignes**

Date de plantation 1970 2006 2012

Surface 20a00 6a52 26a64

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Ce climat donne naissance à des vins aux arômes complexes mêlant fruits frais, fleurs blanches et miel. Ils marient en bouche puissance et équilibre, richesse et minéralité et autorisent généralement une longue garde.

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

## Le Millésime

**Le Millésime tant espéré** Après un hiver très froid sans pluies, la végétation démarre très tôt ; dès la fin mars. Nous sortons indemnes de quelques nuits de gel de printemps (28-29 avril), la fleur s'épanouit début juin. L'alternance de périodes fraîches et caniculaires rend le choix de la date des vendanges difficile. Le 4 septembre nous commençons par les pinots noirs, puis les chardonnays. L'état sanitaire est excellent. Les vins blancs sont très aromatiques, richesse et bel équilibre en bouche les caractérisent.