



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU

Clos des Mouches

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 Clos des Mouches (superficie totale : 25 ha 18 ares)

Historique Ce climat à mi-coteau est exposé au soleil tout au long de la journée. Jadis, on y trouvait plus de fleurs et de buissons que de vignes. Les abeilles affectionnaient particulièrement ce lieu. En français médiéval, "mouches" désignait en réalité les abeilles. Faudrait-il nommer ce vin "Clos des Abeilles" ? Maurice Drouhin, dans la période de l'après-guerre, a constitué pour la maison de vin éponyme un vaste parcellaire sur le Clos des Mouches et a grandement participé à la notoriété de ce climat.

Sol La fosse pédologique que nous avons réalisée lors de la replantation de 2023 nous a permis de constater qu'une ancienne carrière se situait là, jadis. Les pierres issues de cette carrière ont servies à bâtir Beaune. Le sol argilo-calcaire reste très caillouteux.

Parcelle(s) Surface : 58 ares, située entre 250 et 300 m d'altitude. Exposition sud / sud-est, au pied de la montagne de Saint Désiré, en bordure des premiers crus de Pommard. La pente varie de 5 à 15%.

Âge des vignes

Date de plantation	1958	1968	1986
	↓	↓	↓
Surface	28.30a	15.03a	30.05a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Parmi les trois Beaune 1er Cru que le domaine élabore, le Clos des Mouches est le plus profond. Fruits rouges murs, fruits noirs, réglisse, s'allient aux notes finement toastées. La bouche fait preuve de caractère dès l'attaque, jusqu'à la finale, avec des tanins puissants et une aromatique dense. Ce vin a une grande capacité de vieillissement évoluant sur des notes de fruits secs et de cuir.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafer les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.