



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

GEVREY-CHAMBERTIN

Craite-Paille

2021



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 Craite Paille

Historique La campagne de plantations des années 1950 a profité à cette zone et celle de la Justice. Ces climats du bas de Gevrey donnent des vins moins puissants mais très agréables à boire jeunes.

Sol Les Craite Paille se situent à l'Est de la RN74 dans le cône de déjection de la combe des Lavaux. Un sous-sol immédiat de calcaires mélangé à des argiles et des déchets alluviaux permettent un bon drainage de cette zone tout à plat.

Parcelle(s) 48 ares 25 ca plantées en 1970 situés à 250m d'altitude

Âge des vignes

Date de plantation 1970

↓
Surface 48.25a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Paré d'une robe rubis « Pinot Noir », il déploie au nez des arômes de fruits rouges, cerises et groseilles. Sa bouche est gourmande, tendre et soyeuse, avec des tanins offrant une touche délicate.

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

Le Millésime

2021 : Des gelées historiques. Les gelées de début avril sont les pires gelées que le vignoble français ait jamais connu. Le domaine est très fortement impacté avec une récolte qui représente 1/3 par rapport à une récolte normale. Suite à cet épisode, la vigne, coupée dans son élan a mis du temps à déboussoler et, la saison a été marquée par de multiples épisodes de pluie. Cette pluie certes bonne pour la pérennité du vignoble, a néanmoins généré des difficultés dans la gestion du mildiou et de l'oïdium. La saison a été difficile jusqu'aux vendanges, qui ont démarré le 18 septembre, avec, des épisodes de pluie qui ont compliqué l'organisation. Après un tri sévère à la vigne et au chai, nous n'avons rentré que les raisins sains. Au fur et à mesure de l'élevage nous avons été agréablement surpris par les équilibres des vins. Les rouges ont une belle brillance, couleur rubis, ils sont souples et friands en bouche, avec un nez orienté sur les petits fruits rouges croquants.