Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE

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 tout en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit Pierrefittes et Jouères

Historique Pierrefittes : serait le témoignage de la présence d'une « pierre fichée » ou dolmen. Jouères : proviendrait du vieux français « jouelles » désignant les traverses placées entre les pieux perpendiculaires pour y lier la vigne.

Sol Pierefittes : sol à dominante de limons et de marnes blanches avec de nombreuses roches calcaires. Sol complexe à travailler car sujet au tassement de sol. Lieu-dit préservé du vent et regardant le sud, ce qui confère aux raisins une belle maturité précoce. Jouères : le sol est argilo-limoneux. Malgré sa situation en bas de coteau, le sol est plutôt mince.

Parcelle(s) Pierrefittes : 81 ares Jouères : 23 ares. Exposition sud avec des pentes de 7 à 15%, altitude de 260 à 330m.

Âge des vignes

Date de plantation	1962	1969	1984	1986
Surface	28.55a	23.75a	30.82a	21.82a

Le Vin

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

Caractéristiques gustatives Les vins des deux terroirs sont unifiés lors de la période d'élevage en fûts pour former un ensemble harmonieux. Les Pierrefittes apportent une grande concentration, du fruit noir, des notes fumées. Le fruit rouge domine sur les Jouères. Le tout forme un vin très gourmand et plein.

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