



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

Clos des Mouches

2024



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

**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 en production : 27 ares. Surface totale du climat : 25 hectares. Il s'agit du deuxième plus grand climat de Beaune. Parcelle plantée en 1986 située entre 250 et 270m d'altitude. Au pied de la montagne de Saint Désiré, en bordure des premiers crus de Pommard. Exposition sud / sud-est, la pente est de 5 à 15%.

**Âge des vignes**

Date de plantation 1986

↓  
Surface 27a57

## Le Vin

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

**Caractéristiques gustatives** Le nez est souvent flatteur : fleurs blanches, noisettes grillées, fruits frais et épices douces. En bouche, l'attaque est voluptueuse, puissante, mêlant la fraîcheur du fruit à la gourmandise des fleurs blanches et des épices. La finale est minérale, précise et d'une grande persistance.

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