Domaines et Saveurs
Collection
Jeanne Marie de Champs

Domaine Berthelemot

Corton Charlemagne Grand Cru

Blanc - Grand Cru

Domaine Berthelemot

Histoire

Même si l'histoire du Domaine Berthelemot est assez récente,le caractère familial est au cœur du projet. Brigitte Berthelemot qui a créé le Domaine en 2006, s'inspire de l'un de ses oncles,vigneron en Mâconnais, et aussi suit les traces de son père, passionné par les plantes, le sol et le sous-sol. Thomas Berthelemot, son fils, qui a rejoint le domaine en 2017, lui donne un nouvel élan.Que de chemin parcouru grâce à la passion de Brigitte Berthelemot.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
7.8 hectares sur la Côte de Beaune

Les plus du domaine
Le Domaine Berthelemot devient, en 2009, l'un des premiers domaines viticoles en Bourgogne à être certifié par la charte de l'agriculture raisonnée.

Les vins sont précis, les vignes anciennes et saines expriment tout leur potentiel
Avant tout, il convient de respecter la vigne et son environnement : la prise en compte et l'analyse du sol sont aujourd'hui à la base du travail de réflexion pour la santé des vignes. Ils pilotent une approche culturale et phytosanitaire afin de réduire au minimum les traitements phytosanitaires. Ils sont certifiés Haute Valeur Environnementale et les vins depuis le millésime 2021 sont certifiés Agriculture Biologique.
De même ils pratiquent une approche biodynamique afin de donner à la vigne, lorsqu'elle en a besoin, tous les éléments qui lui permettront d'être plus résistante aux maladies et parasites.
La prise en compte de l'influence de la lune dans les travaux de la vigne et l'épandage de préparations biodynamiques sont des apports importants qui permettent une meilleure résistance aux parasites et de meilleurs équilibres dans les moûts.
À la cave, ils prennent soin de réaliser des vins reflétant la typicité de leur terroir et celle du millésime ; ils travaillent pour que e=leurs vins vous

séduisent. Leur plus belle récompense est de vous voir apprécier leurs produits dans leur diversité.

Vinification et Élevage
La vinification est la phase de travail qui transforme le raisin en vin. C'est un instant essentiel, après la vendange. Puis vient l'élevage, en fûts de chêne, qui permet d'amplifier, de soutenir les typicités du terroir et sous tendre le fruit. Ces deux étapes visent à permettre à aux vins d'exprimer au plus près leur terroir de naissance et l'empreinte du millésime.

Les vins rouges
Les raisins soigneusement triés si nécessaire sont pour tout ou partie éraflés, selon le niveau de maturité et l'état sanitaire. Ils sont transférés dans les cuves de vinification par un tapis élévateur afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

À l'intérieur d'une même appellation et en fonction de la surface récoltée, les raisins peuvent être vinifiés en une ou plusieurs cuves, ce qui permet de mieux connaître chaque parcelle et de progresser dans leur approche culturale.

Le domaine est équipé de cuves cylindriques ouvertes à double paroi avec une grande surface d'échange, dans laquelle circule de l'eau chaude ou froide selon les nécessités propres à chaque millésime ou chaque stade de la vinification. La vendange est d'abord refroidie vers 12°C pour 5 à 8 jours de macération préfermentaire, période pendant laquelle les membranes cellulaires des pellicules vont se fragiliser doucement, les jus s'enrichissant en composés aromatiques et en couleur.

La remontée progressive de la température va entraîner une multiplication des levures naturelles qui vont provoquer le départ de la fermentation alcoolique. L'addition éventuelle de levures sélectionnées limite rapidement l'action des ferments naturels, sans obérer complètement leur rôle sur la complexité du vin.

La fermentation dure environ 10 à 12 jours et s'accompagne de remontages et de pigeages réguliers favorisant l'échelonnement de l'éclatement des baies et l'extraction des composés phénoliques (couleur et tanins).
La durée de cuvaison est déterminée par une dégustation quotidienne des vins, le décuvage intervenant au moment où ils jugent le niveau d'extraction et la rondeur des tanins atteints.

Vin de goutte et vin de presse obtenus après pressurage pneumatique sans émiettage et à faible pression sont généralement assemblés et reposent pendant environ une semaine afin de se clarifier naturellement.

Ils sont ensuite mis en fûts pour une période d'élevage d'environ 12 mois, sur lies fines, avec une proportion d'environ 20% de fûts neufs. La fermentation malolactique intervient au cours de l'hiver ou au printemps. Pendant toute cette période d'élevage, le vin va poursuivre sa clarification naturelle et gagner en complexité et rondeur par diffusion lente d'oxygène à travers les pores du bois et extraction de composés aromatiques du bois de chêne.

Après soutirage et homogénéisation des cuvées le cas échéant, les vins reposent quelques semaines avant une légère filtration et mise en bouteilles.

Les vins blancs
La vendange triée est chargée directement, sans éraflage ni foulage, par un tapis élévateur dans un pressoir pneumatique. Les cycles de pressurage avec montées en pression progressives et un nombre limité d'émiettages permettent d'extraire en douceur les meilleurs jus.

Un repos de 24 heures, après refroidissement du moût si nécessaire à environ 12°C, suivi d'un soutirage (débourbage) élimine les sédiments grossiers.

Les jus clairs sont mis en fûts afin d'effectuer leur fermentation alcoolique dans une cave thermorégulée à une température ne dépassant pas 21 à 22°C. Ils utilisent ponctuellement des levures sélectionnées afin d'éviter

L'élevage est ponctué de bâtonnages (remise en suspension des lies) plus ou moins réguliers, décidés après dégustation, jusqu'au démarrage de la fermentation malolactique intervenant dans l'hiver ou au printemps suivant.

Le domaine Berthelemot utilise une proportion de bois neufs d'environ 25%, afin d'apporter une complexité aromatique sans masquer les caractéristiques de chaque terroir.

Les vins resteront sur lies et seront soutirés clair à partir du mois de juin, collés si nécessaire au vu de la dégustation et de paramètres analytiques, avant filtration et mise en bouteilles.