

# Château de Béro

Dans le sillage d'Olivier De Moor (R&B n° 95) et de Thomas Pico (R&B n° 112), Athénaïs de Béro trace sa route, depuis 2006, dans le Chablisien. Contrairement aux chemins balisés et conventionnels, le sien, naturel et respectueux de l'environnement, lui permet de présenter aujourd'hui des vins au caractère pur et précis.

## BOURGOGNE > CHABLIS

### De Paris à Chablis, Athénaïs...

Les arrière-grands-parents d'Athénaïs de Béro étaient propriétaires d'une maison de négoce à Beaune et d'un domaine à Béro – un château du XV<sup>e</sup> siècle entouré d'un vignoble – dans la famille depuis 1627. Ses grands-parents se sont éloignés de la viticulture, puis les vignes ont été dévastées vers 1900 par le phylloxera. C'est son père Éric qui replante le domaine – 15 ha issus de sélections clonales – en

**Chablis 2012**

Année effroyable avec de nombreuses et sérieuses attaques de mildiou dues aux chaleurs suivies de pluies à répétition. Grêle en juillet. Heureusement, trois belles semaines en septembre, notamment pendant les vendanges, ont débloqué les maturités et permis de sauver un millésime qui s'avère concentré et équilibré

Sol d'éboulis calcaires. Petite récolte. Élevage 18 mois en cuve Inox.

Nez encore un peu fermentaire, aujourd'hui en retrait. Notes de réglisse et de fleur de sureau avec une touche miellée et anisée. Bouche ronde dotée néanmoins d'une fine acidité qui apporte de la fraîcheur. Finale persistante, nette et saline, avec une pointe muscatée. Un vin élégant et désaltérant qui excite les papilles.

**Chablis 2012**

Orangerie

Élevage 18 mois en fûts anciens de 228 l.

Nez intense, solaire et complexe (nougat, melon, coing, herbes de montagne). Plus gras, plus riche, plus puissant avec une belle tension et une acidité salivante. Un grand vin au caractère bien trempé.

**Chablis 2011**

Clos Bérù

Année facile et joyeuse. Bel été. Vendanges à la mi-septembre. Récolte assez abondante. Élevage 18 mois en demi-muids (dont 10 % neufs), puis assemblage en cuves Inox et séjour d'une année supplémentaire.

Nez iodé (coquillage) et épicé (romarin, sauge). Bouche ample et mûre, dans la continuité du nez, avec une pointe marine. De beaux amers d'agrumes (pamplemousse) en finale. Un vin agréable et facile.

**Chablis 2010**

Clos Bérù

Jolie année, malgré la coulure. Belle arrière-saison. Vendanges à la fin du mois de septembre. Petite récolte.

Notes aillées et butyriques. Attaque nerveuse. Texture à la fois suave et saline. Jus dense, pur et élégant. « Sur des cuisses de grenouilles sautées à l'ail », imagine un dégustateur. Un joli vin de repas.

**Chablis 1<sup>er</sup> cru Vaucoupins 2012**

Élevage 18 mois en barriques (dont 10 % neuves) et séjour d'une année supplémentaire en cuve Inox.

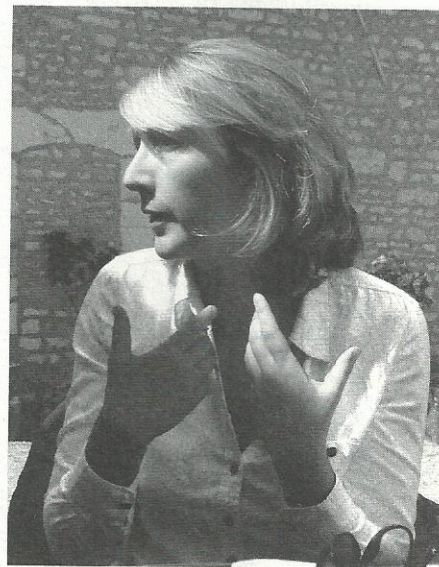
Nez opulent, encore marqué par l'élevage, avec des notes marines (algues) et florales (fleurs blanches). Bouche bien construite, d'une grande profondeur. Matière dense et minérale, très « architecturée ». Un vin vertical au grand potentiel de garde.

*« Dans sa bouche, Chablis commençait comme un chuchotement et se terminait en baiser... Ce vin mettra toujours du printemps dans mes automnes, comme un petit air de pâquerette quand déjà éclosent les colchiques. »*

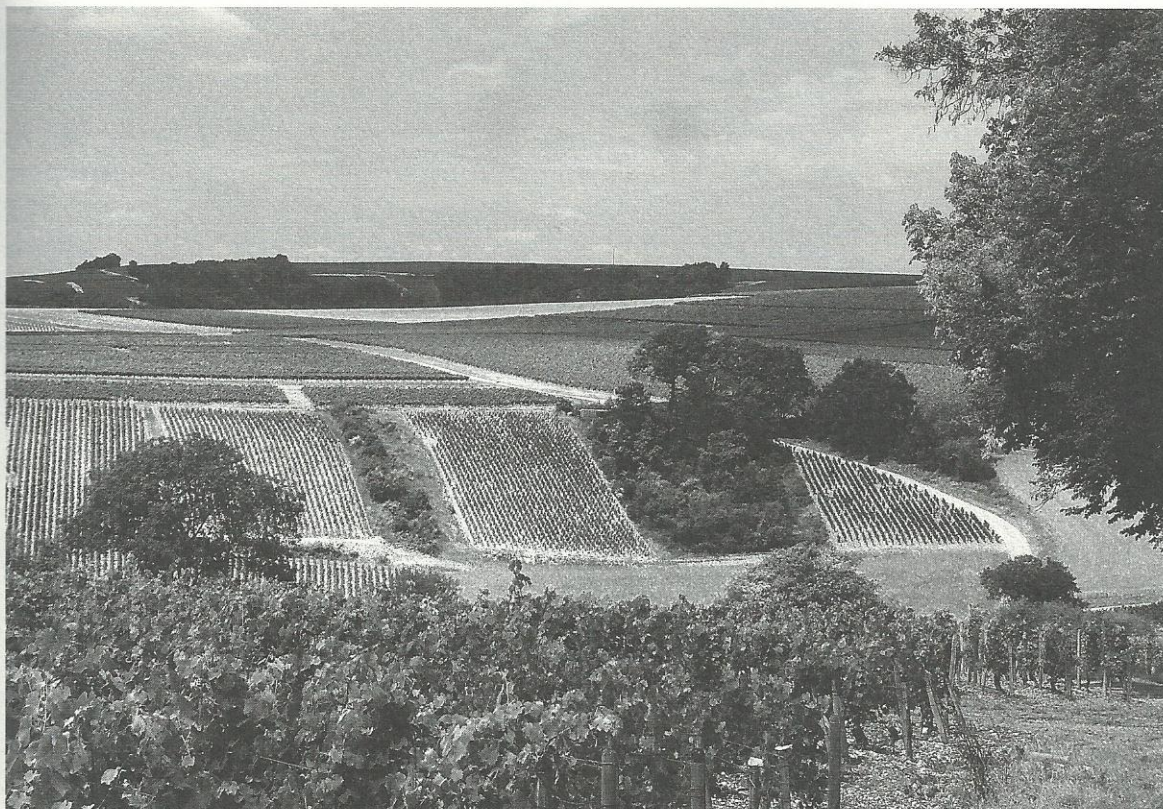
Gérard Oberlé

1980, mais de graves ennuis de santé l'obligent à céder ses vignes en fermage, tandis qu'Athénaïs, après des études financières, passe une année en Amérique centrale avec une ONG spécialisée dans la construction de fermes bio. Elle se découvre alors « une affinité avec le travail de la terre à laquelle je n'avais pas songé ». À son retour, elle travaille à Paris « dans la finance », mais contre toute attente le fermage du domaine s'interrompt soudainement en 2005 : « un signe du destin, une occasion certes, mais avant tout une évidence avec le côté idéaliste du métier de vigneron ». « Mon père disparaît quatre mois avant les vendanges de 2006, l'année au cours de laquelle je reprends les vignes. Cette année, émotionnellement dure, reste joyeuse malgré tout... », se souvient-elle en souriant tristement. D'emblée, elle s'inscrit dans une démarche de culture biologique : « J'ai récupéré une vigne "matraquée" et j'ai vite appris que l'on ne passe pas au bio du jour au lendemain ! ». Auparavant, un BPREA à Beaune, un stage de vinification au domaine Chandon de Briailles à Savigny-lès-Beaune, des contacts fréquents avec Olivier De Moor et Thomas Pico, et un tour de France des vignobles lui apportent conseils et soutiens amicaux. Elle y rencontre « son grand ami » Henri Milan (Les Baux-de-Provence), qui l'aide à démarrer, Michel Grisard (Savoie), qu'elle visite chaque année, ainsi qu'Evelyne et Pascal Clairet (Arbois), qu'elle considère comme sa famille. Elle reconnaît modestement être intervenue, au début, beaucoup par hasard. « J'ai ensuite acquis une maîtrise progressive du geste, et, année après année, mes sols ont retrouvé un peu plus de vie. » Son « grand frère protecteur » Sébastien Burel<sup>1</sup> l'aide pour ses premières

1. Cofondateur de vinomaniac.tv



**« Année après année, mes sols ont retrouvé un peu plus de vie. »**



vendanges et vinifications, ainsi que pour les vinifications des millésimes ultérieurs. Depuis 2013, ses vignes sont certifiées bio et, après une formation auprès de Pierre Masson dès 2010, elle adopte la biodynamie – préparats, respect des phases lunaires<sup>2</sup> –, dans le souci de préserver l'environnement et la santé. La biodynamie est également – et surtout – prétexte à des échanges humains et à une incessante remise en question.

Les 15 ha du domaine sur la colline de Béro se composent de huit parcelles. Dont le Clos Béro : 3,5 ha, exposés au sud (les 2/3) et sud-ouest, avec une rochemère qui affleure à certains endroits, et l'Orangerie : une parcelle (0,5 ha) ceinte aussi de hauts murs, sol composé de différentes couches argileuses sur socle calcaire. Également 0,5 ha dans le 1<sup>er</sup> cru Vaucoupins. Le reste est en appellation générique Chablis.

Athénaïs participe à tous les travaux de la vigne (taille, relevage, essoumachage<sup>3</sup>...) et s'active au pressoir pneumatique lors des vendanges – manuelles, ce qui n'est pas si fréquent

2. À noter la présence d'un cadran solaire et... lunaire du XV<sup>e</sup> siècle sur la façade du château.
3. Ébourgeonnage.

dans le Chablisien – qui sont menées par une trentaine de vendangeurs durant deux semaines. Le tri se déroule essentiellement à la vigne : « Je préfère, car sur table de tri le raisin peut parfois être trop trituré ! », et les grappes sont déposées dans des caissettes de 12 kg. « Mon équipe m'a beaucoup appris », explique humblement cette vigneronne optimiste, même si l'inquiétude peut la tenailler lors de certaines phases du cycle de la vigne. Très exigeante quant aux élevages – les vins séjournent deux hivers en cave –, elle n'a pas encore définitivement choisi ni son tonnelier de référence, ni ses contenants (demi-muid ? foudre ?), et elle expérimente des *qvevri* (« amphores ») géorgiens (non enterrés). Pour remplacer les pieds détruits par l'esca, elle récupère des bois chez Thomas Pico afin de développer des sélections massales avec un pépiniériste qui suit un cahier des charges de biodynamie.

Par ailleurs, depuis 2011, elle gère une petite structure de négoce avec les raisins – vendangés par son équipe – de quelques vigneronns bio de l'Yonne, ce qui lui permet d'aborder la vinification de rouges. Malgré ses multiples activités

liées au vin, elle fourmille de projets, dont celui de développer la « dimension animale ». Actuellement, des moutons paissent en hiver dans ses parcelles closes. Et une partie des vignes est labourée au cheval sous la conduite de Thierry Audo : Athénaïs souhaiterait élargir le travail qu'ils effectuent ensemble et acquérir quelques chevaux. Elle envisage aussi d'héberger l'élevage porcin d'un ami dans une forêt du domaine et également d'installer un poulailler. Elle vient d'ouvrir sur place un bar à vins où les vins du domaine et ceux des copains sont accompagnés de produits locaux, le tout dans une logique bio. Enfin, le château dispose de très belles chambres d'hôtes, tenues par Laurence, la mère d'Athénaïs. En dépit de ses multiples activités et projets, curieuse et sportive, elle réussit parfois à s'échapper vers des contrées lointaines, le plus souvent en montagne, pour découvrir les cultures et les traditions d'autres peuples. Voilà donc une des recettes d'Athénaïs pour se ressourcer. C'est peut-être ce qui apporte à ses vins ce supplément d'âme, la distinguant alors de bien de ses confrères. Chapeau bas ! ■

J.-M.G.