



Terroirs de Béru 2015 (blanc) Chablis

La bouteille de la semaine.

À 10 kilomètres à l'est de Chablis, en prenant de charmantes petites routes, vous tomberez sur le château de Béru, une splendide demeure aux mains de la même famille depuis plus de quatre cents ans. Le domaine vivait de la vigne jusqu'à l'arrivée du phylloxera qui a ravagé le vignoble chablisien à la fin du XIX^e siècle. Il faudra attendre près d'un siècle et les efforts du comte Éric de Béru pour que le domaine soit enfin replanté. L'histoire viticole du domaine aurait pu connaître un second coup d'arrêt après le décès prématuré du comte. Mais c'était sans

compter sur son épouse, Laurence, et sa fille, Athénaïs, qui décident de poursuivre l'aventure. Cette dernière récupère en 2006 les vignes, alors louées, pour pouvoir produire elle-même les vins qu'elle aime : elle les veut purs et digestes. Pour cela, elle cherche d'abord à comprendre ses terroirs, tout en prenant la décision de passer l'ensemble de ses vignes en bio, puis en biodynamie. Les herbicides et les pesticides sont bannis, le cheval est réintroduit progressivement pour travailler le sol plus légèrement. Pari réussi, car les vins sont d'une profondeur et d'une pureté merveilleuses. Le clos Béru, un monopole de 4 hectares ceint de murs, au sol très calcaire datant du kimméridgien, donne des vins fruités et amples. Commencez par goûter le Terroirs de Béru, issu d'un assemblage des différentes parcelles du domaine et qui en porte à lui seul l'identité. Il est doté d'une belle richesse aromatique et d'un superbe équilibre. La finale, légèrement saline, rappelle l'influence indéniable du sol calcaire. **Philippe Richard**
Prix conseillé : 18 €.

www.chateaudeberu.com