



## STYLE

**LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANCIS PÉRESSE**  
**BÉRU, PAS BOURRU**

Ce fut une nuit de cauchemar, l'une de celles que tout vigneron redoute de vivre, priant pour que ses enfants y échappent eux aussi. Il faisait froid, très froid, sur le nord de la Bourgogne, cette nuit du 27 avril 2016. Quand elle s'est réveillée, à 5 heures du matin, il neigeait. Athénaïs a vite enfilé bottes et vêtements chauds. Est sortie dans ses vignes, dont elle connaît chaque rang, chaque pied, pour s'en occuper de ses mains, chaque jour depuis dix ans, depuis qu'elle quitta sa vie de banquière parisienne pour reprendre un domaine familial délaissé. Le thermomètre était descendu à  $-7^{\circ}\text{C}$ . Il ne lui fallut pas longtemps pour comprendre : les bourgeons de chardonnay qui tournent au

marron, les bois touchés, une récolte à oublier. Et aucune chance de repousse. La gelée noire de printemps, c'est la peste noire du vigneron. Elle peut frapper quand on ne l'attend plus, où on ne l'attend pas, comme sur cette colline de Bérus, au sud-est du village de Chablis, réputée non gélive. L'an dernier, gelés ou grêlés, parfois l'un et l'autre, les Chabliens ont payé un lourd tribut au temps méchant. Et compris qu'ils ne devraient compter que sur eux-mêmes. Le ministre est venu, a promis, mais rien n'est venu. En septembre, lasse d'attendre, Athénaïs a pris le volant de sa camionnette, emmené des amis, et la petite troupe a vendangé un peu partout en France, auprès de vigneron solidaires, de quoi produire quelques milliers de bouteilles de cuvées qui promettent l'insolite. « C'était la vendange la plus folklorique de l'histoire », sourit

Athénaïs. Mais la jeune viticultrice de 38 ans s'impatiente de retrouver le cours de son grand projet : mettre en valeur ses terroirs de Chablis (La Côte aux Prêtres, Vaucoupin...) auxquels elle consacre des cuvées très typées. Parmi toutes, la plus identitaire, la plus séduisante aussi, est le Clos Bérus. Issu des quatre hectares du seul vrai clos de Chablis, carré de vignes au sens propre enraciné sur un socle calcaire inclinant vers le sud, incrusté de fossiles marins, ce cru en monopole exprime, en 2013, une élégante saveur iodée, saline, et de délicats parfums de curry et de safran. C'est le grand chablis solaire et léger. Un Bérus pas bourru qui réchauffe avec tendresse les cœurs glacés par les blessures de la nature. *Clos Bérus 2013, chablis. 45 € la bouteille. Château de Bérus, 32, Grande Rue, 89700 Bérus. Tél. : 03 86 75 90 43.*