



Athénaïs de Béro est passée de jeune pousse à vigneronne incontournable



Situé en altitude sur un piton calcaire, le Château de Béro cultive 15 hectares de vignes en biodynamie sur les terroirs de Béro. Dix ans après avoir repris et reconstitué le vignoble familial, Athénaïs de Béro est passée de jeune pousse à vigneronne incontournable. Les vins issus du Clos Béro, cuvée fleuron du Domaine, sont le plus bel exemple du travail effectué par Athénaïs pour rendre à Béro ce qui est à Béro : un terroir unique au sein de l'appellation Chablis. C'est un Clos de 4 hectares, ceint de murs et attenant au Château. C'est une parcelle exceptionnelle, exposée plein Sud et bénéficiant d'une amplitude thermique naturelle idéale. Un morceau de la roche mère remonte en surface et le calcaire y affleure. C'est précisément ce socle calcaire kimméridgien typique de Chablis qui apporte cette énergie et cette complexité au vin. Parlons tout de suite d'Athénaïs et de son implication sans faille dans une viticulture exemplaire. La Bio, c'était une évidence, depuis le départ. Très vite aussi, la biodynamie est menée sur l'ensemble du Domaine. Elle est le fruit de rencontres décisives.



Les vins s'inscrivent dans la continuité de la philosophie appliquée dans les vignes.

Ils sont vinifiés le plus simplement et naturellement possible. Des fermentations naturelles, de longs voire très longs élevages sur lies, ainsi qu'un soin tout particulier apporté à chaque étape sont les clés d'une vinification avec très peu de soufre et d'une mise en bouteille respectueuse de chacun des vins, à l'image des terroirs de Béro.

Le Clos Béro est entièrement labouré à cheval.

Les vendanges, manuelles, sont réalisées en caissettes de 15 kg, après un tri minutieux à la vigne. Un débourage léger permettra de se séparer de la matière la plus grossière. Les levures, naturelles, se chargeront du reste. La vinification est ici intégralement conduite en fûts de plusieurs vins. Un élevage long de 24 mois au moins commence en fûts (demi-muid et foudres de 500 et 600 litres), puis se termine tranquillement assemblé, après soutirage. La mise en bouteille s'opère sans qu'il soit besoin de coller ni de filtrer.



Clos Béro Monopole 2013 surprend par sa matière et la douceur de sa texture inhabituelle. Elle marie une belle densité avec une élégance noble, sur des notes de clémentine et citron confits équilibrées par une grande

fraîcheur saline et une sapidité qui éveillent les papilles. Son énergie permet d'en prendre possession toute de suite, mais sa complexité et sa profondeur crayeuse garantissent plusieurs années de plaisir. Du soleil iodé en bouteille!

Vous pourrez tenter une multitude d'accords originaux mariant épices, gingembre, notes iodées, ou l'apprécier sur les incontournables fruits de mer cuisinés ou poissons à chair dense, crustacés, araignées de mer, homards, crabes, tempuras, viandes à chair blanche, poêlées de champignons, fromages de chèvres affinés ou vieux comté... ■

Chablis « Clos Béro Monopole » 2013

Distribution : cavistes

PVC : entre 46 € et 49 €