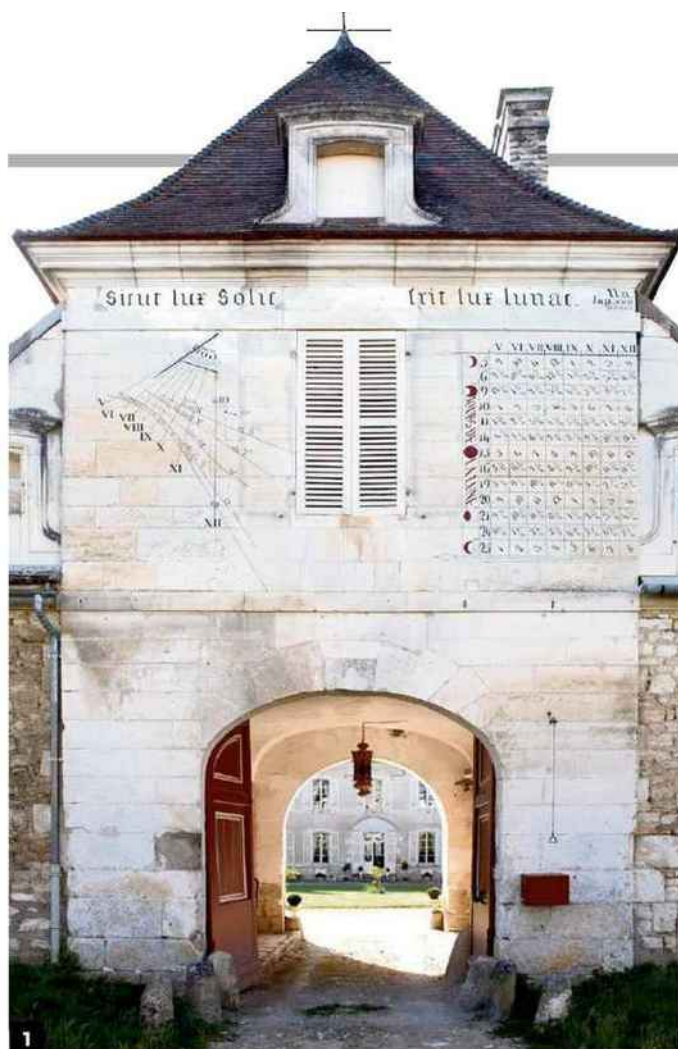




Plaisirs Vin



100% BÉRU

CHABLIS Dans la même famille depuis quatre cents ans, le domaine de **Béru** raconte une histoire moderne : la valorisation d'un beau terroir par une biodynamie respectueuse

1. La propriété des Béru accueille le visiteur par une tour au cadran lunaire. 2. À droite, Athénaïs de Béru, qui a repris les vignes familiales près de Chablis, DR ; H. ANNONI





SUR LE MUR D'ENCEINTE, au-dessus du porche d'entrée qui laisse deviner le château, un calendrier livre les « jours de la lune » – pleine, demie... peinte en rouge – selon les mois. Gravé dans la pierre au XV^e siècle, c'est le dernier connu en France, pratiquement en Europe puisqu'il n'en subsiste qu'un seul autre, en Angleterre. Un legs de l'histoire quand l'agriculteur se fiait aux influences lunaires pour travailler sa terre ; un outil d'aujourd'hui pour Athénaïs de Béru : la jeune femme de 38 ans mène son domaine de 15 hectares près de Chablis (Yonne) en biodynamie, ce mode de culture qui reprend les anciennes pratiques.

Pour vivre cachée, la vigneronne devrait sans doute s'exiler. Trouver son adresse se révèle élémentaire mais peu banal : Athénaïs de Béru, château de Béru, 89700 Béru. Pour vivre heureuse, elle est pourtant revenue chez elle en 2006 après quelques années dans la finance à Paris, à faire des fusions-acquisitions pour le compte d'UBS. Le vin la taraudait déjà, elle a participé à la création dans l'établissement suisse de gestion de fortune d'un département « wine banking », dédié aux opérations du secteur. « *J'étais très éloignée de la production, raconte-t-elle, comme toute la famille, d'ailleurs. Mon père avait mis les vignes en location depuis longtemps. Sa maladie nous a ramenés à Béru : ma mère s'est installée au château pour faire des chambres d'hôtes et un bar à vin en été. Moi, j'ai repris les vignes...* »

Parisienne éprise d'écologie

D'emblée, Athénaïs de Béru engage la conversion du domaine en bio, puis en biodynamie à partir de 2010. Travail méticuleux du sol des dix parcelles, activation de la biodiversité pour protéger la vigne, vendange à la main, vinification douce et élevage long : « *Tout cela apporte de la typicité au terroir et donne de la personnalité au vin, assure-t-elle. Et l'impact environnemental est réel.* » Il y a dix ans, les vigneronnes locales l'avaient accueillie comme une bobo pari-

sienne éprise d'écologie. Ils étaient évidemment sceptiques... « *Il reste des clivages, mais ça bouge, avance-t-elle. Le consommateur change plus vite que le producteur. Aujourd'hui, de nombreux vignerons ont compris que la vague du bio était irréversible.* » À l'export, où les vins de Chablis sont largement commercialisés, certains professionnels estiment que des marchés comme la Scandinavie, l'Allemagne ou les côtes est et ouest des États-Unis feront bientôt du bio une obligation.

La valériane contre le gel

C'est tout près d'elle qu'Athénaïs de Béru doit parfois convaincre encore. Sa petite équipe de six personnes a besoin d'être édifiée de la pertinence d'utiliser une décoction de camomille pendant les grosses chaleurs ou une préparation de valériane contre le gel qui frappe durement ces dernières années. Château de Béru n'a rien produit en 2016. « *Je ne savais pas qu'il était possible de perdre toute une récolte en une seule nuit, se désole-t-elle. Heureusement, la solidarité des vignerons a joué.* » Invitée pour d'improbables vendanges itinérantes, elle s'en va ramasser syrah et carignan en côtes catalanes, grenache et vermentino du côté de Saint-Rémy-de-Provence, gamay dans le Beaujolais, chardonnay dans le Mâconnais... Et rentre l'équivalent de 15.000 bouteilles, le quart d'une année de production normale, commercialisées sous la marque de négoce Athénaïs, créée en 2010.

Cette année encore, le gel s'est acharné, à la même époque, fin avril, atteignant jusqu'à 30 % de la récolte à venir. « *Les situations extrêmes se multiplient et s'amplifient* », constate Athénaïs de Béru sans se décourager. Pas question de renier des engagements que les aléas climatiques ont tristement validés. « *On va aller s'installer en Sardaigne* », sourit-elle en passant sous le porche du château, le calendrier lunaire en auréole. ●

GUILLAUME REBIÈRE