



# POUSSEZ LES PORTES D'UN DOMAINE

( LE CHATEAU DE BÉRU )

CHÂTEAU DE BÉRU  
32 Grande Rue à Béru,  
dans le Chablisien,  
département de l'Yonne  
[www.chateaudeberu.com](http://www.chateaudeberu.com)



... et faites la connaissance d'**Athénaïs DE BÉRU**, jeune femme dont la passion pour le vin et l'engagement pour son domaine ne font aucun doute. À l'écouter nous raconter son histoire et celle des lieux, on se laisse forcément embarquer dans son monde, un univers qu'elle maîtrise sur le bout des doigts.

Athénaïs passe son enfance au **Château de Béru** dans le **Chablisien**, propriété familiale depuis plus de 400 ans. Elle nous raconte avec malice quelques anecdotes : les odeurs de fermentation, les repas de vendanges, les bougies à allumer la nuit dans les vignes pour lutter contre le gel. « *Et puis je me souviens aussi m'être installée dans une petite cabane dans le jardin du domaine : j'avais ouvert là un « restaurant » avec une carte des vins fabuleuse, des appellations très renommées... qui avaient toutes la particularité d'être vendues à 5 francs. Une très bonne affaire pour tous ceux qui étaient de passage au Château et que j'obligeais à venir me rendre visite dans ma maisonnette !* »

Athénaïs s'éloigne du Château durant quelques années : la jeune femme fait carrière dans la finance, reste passionnée de vins mais enfouit quelque part la possibilité de s'y investir davantage. Quand l'opportunité se présente en 2004, reprendre les vignes familiales lui apparaît comme une évidence : Athénaïs quitte la capitale et son job pour se réinstaller au Château. À force de travail, entourée par une équipe solide et guidée par sa philosophie de vie, la vigneronne donne un nouveau visage au Château de Béru. Chaque année, les 15 hectares de vignes cultivées en bio, sans pesticides, et biodynamie produisent entre **60 et 70 000 bouteilles**. La biodynamie vise à se focaliser sur la vie des sols, comprendre l'équilibre naturel et faire en sorte que la vigne s'épanouisse en utilisant des matières naturelles comme le soufre ou les tisanes de plantes : « *c'est comme de la naturopathie pour les vignes !* ». Après vendanges et vinification, le domaine propose ainsi des vins dont la personnalité est d'autant plus grande : de purs extraits du terroir qui les a nourris. Des vins qui s'inscrivent parfaitement dans la famille des Chablis : des notes minérales ou iodées caractéristiques des crus de la région dont les sols calcaires sont, ici, très concentrés en micro-fossiles et dont le climat, plus continental que sur la Côte de Beaune par exemple, influent sur la maturité des raisins.

À la vigne, dans les caves, à la vente, Athénaïs revêt toutes les casquettes et apprécie de pouvoir suivre ses vins de A à Z. Issue d'une famille de bons vivants, elle aime aussi partager : « *tous les weekends de juin à septembre, nous ouvrons un bar à vins où nous faisons déguster nos vins ou des vins d'amis, accompagnés de belles assiettes et de tapas composées uniquement de produits locaux, souvent bio également* ».

Et pour réveiller complètement le château, Laurence, la maman d'Athénaïs a aménagé quelques pièces en chambres d'hôtes et gîte. Enfin, une partie du château est ouvert à la visite durant la belle saison : la possibilité de découvrir le fabuleux colombier à 1500 cases du XIII<sup>e</sup> siècle ou les chais du XVI<sup>e</sup> siècle, le tout avec une vue imprenable sur les coteaux chablisien.



## PORTRAIT CROISÉ MÈRE/FILLE

ATHÉNAÏS - PARLEZ NOUS DE  
VOTRE MAMAN ?

LAURENCE - PARLEZ NOUS DE  
VOTRE FILLE ?

### SA PLUS GRANDE QUALITÉ

>> Son originalité et sa force de caractère

>> Toujours rebondir quoiqu'il arrive

### LE VIN QU'ELLE PRÉFÈRE

>> Un Champagne millésimé gardé en cave, c'est synonyme de fête

>> Le vin en amphore et les macérations

### LA GOURMANDISE QU'ELLE PRÉFÈRE

>> La crème de marrons

>> La confiture maison

### UNE CHOSE À LUI DIRE ?

>> Merci d'être toujours à mes côtés pour les coups durs, dans l'organisation des vendanges, dans le quotidien

>> Que je l'aime et la soutiens dans tous ses projets

## EN SORTANT DU DOMAINE...

### UN PETIT TOUR DE 2 CV ?

Eric est un ancien œnologue d'un grand domaine chablisien, alors vous pensez bien que ce terroir n'a plus aucun secret pour lui ! Pour partager sa passion, grimpez à bord de Chamane ou Lulubelle, deux élégantes 2 CV, et partez pour une balade aussi instructive que sympathique. Car, où comprendre tous les aspects de ce vignoble, mieux que dans les vignes, là où tout commence.

[www.aucoeurduvin.com](http://www.aucoeurduvin.com)

### UNE PAUSE GASTRONOMIQUE AU SOUFFLOT À IRANCY

Il est devenu une institution pour les visiteurs de passage, les jeunes du village... autant que pour les critiques gastronomiques ! Impossible de faire halte dans le vignoble d'Irancy au sud-ouest de Chablis, sans passer par le Soufflot. La vigne prend ses aises sous la verrière, elle donne envie de profiter longuement de la table et des assiettes qui marient subtilement les produits du terroir.

[www.restaurant-irancy.fr](http://www.restaurant-irancy.fr)

