

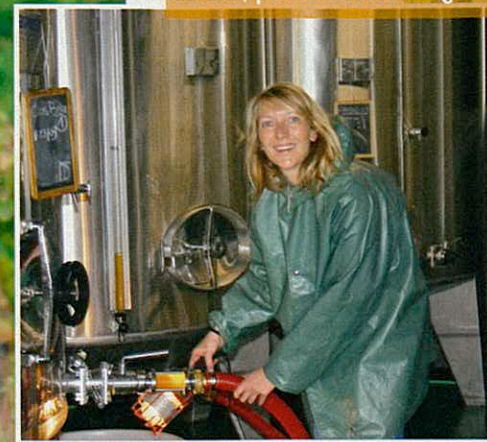


Le château de Béru (Bourgogne), une superbe propriété pour un vin d'excellence.

Il y a cinq ans, Athénaïs a repris le vignoble du château familial. Aujourd'hui, cette trentenaire produit 20 000 bouteilles de chablis par an, défend son appellation de New York à Tokyo et se retrouve classée dans le guide « Les meilleurs vins de France 2010 » !



Athénaïs, une business woman et ses collaborateurs, Jean-Luc Coupet et Thibaut Bazin de Caix.



A 30 ans, elle gère la commercialisation, la production de son chablis et met la main à la pâte, comme ici, dans la cuverie, pendant un soutirage.



Londres, novembre 2009. A l'occasion du Chablis Tour, Athénaïs fait goûter son vin, après avoir fait de même à Paris et à Bordeaux.

Mon vin bio se boit dans le monde entier

Ce matin, je suis à Londres pour faire déguster mes chablis. Il y a quelques mois, je faisais la même chose à Paris et à Tokyo. Cinq ans après avoir repris le vignoble familial, je suis fière de promouvoir le château de Béru aux quatre coins du monde ! Le domaine appartient à ma famille depuis 400 ans. Treize hectares qui s'étendent sur la commune de Béru, à 30 km d'Auxerre, au nord de la Bourgogne. Jusqu'au début du XX^e siècle, le château vivait entièrement de la vigne. Mais la crise du phylloxéra (un parasite) a détruit

le vin, une affaire de famille. Aujourd'hui, c'est avec sa mère qu'elle gère le domaine.

l'ensemble du vignoble. Ce n'est qu'au milieu des années 80 que mon père, poussé par sa passion pour le vin, a tout replanté.

Des stages de vinification en Bourgogne, puis en... Afrique du Sud

Pendant des années, mon père a produit du chardonnay, le cépage exclusif des vins de Chablis. Malheureusement, il est tombé malade en 1996, et tout s'est arrêté.

Les vignes ont été mises en location, exploitées par des tiers, puis le nom du domaine a disparu. A l'époque, je faisais des études de finance à Paris. Je ne pensais pas encore reprendre le flambeau malgré mon amour du vin. Régulièrement, cependant, j'organisais des dégustations, je montais des clubs d'œnologie.

En 2003, j'ai décroché mon premier job dans un établissement bancaire à Paris. Parallèlement, l'idée de reprendre les vignes familiales a commencé à germer dans ma tête. Je souhaitais plus que tout qu'on les exploite à nouveau. Seulement, je ne savais pas par où commencer.

Finalement, je me suis lancée et j'ai quitté provisoirement la finance pour passer le brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole (BPREA) au centre de formation viticole de Beaune, l'un des meilleurs de France. Pendant un an, j'ai appris les fondamentaux : planter et travailler la vigne, produire du vin, mais aussi le commercialiser et gérer une exploitation. A cela s'est ajouté un stage de vinification en Bourgogne, puis un autre dans

une immense exploitation... en Afrique du Sud ! A l'issue de cette formation, ma décision était prise : je produirai du vin biologique, sans engrais ni pesticides. Un vin blanc naturel qui respecte les valeurs fondamentales de la terre. Je n'imagine pas cultiver la vigne autrement.

Une jeune femme qui reprend un domaine, viticole, ça intrigue

A mon retour en France, en 2005, j'ai rejoint une autre banque qui, voyant ma double formation finance et vin, m'a proposé d'intégrer une équipe de conseil en fusions et acquisitions, spécialisée dans le secteur des vins et spiritueux, la première et unique équipe dédiée au vin dans le secteur bancaire ! Ma mission : conseiller les clients qui souhaitaient soit investir dans un domaine viticole soit céder leur exploitation. Le week-end et pendant mes congés, j'allais en Bourgogne, bien décidée à relancer la machine. Ma mère m'a rejointe dans l'aventure et, ensemble, nous avons retrouvé nos manches et

nous nous sommes réparti les tâches. Elle s'occupe de la gestion administrative et financière du domaine et moi, de la production. Un vrai challenge ! Nous avons dû reprendre les vignes en main, retravailler les sols, acheter des cuves et des fûts, constituer une équipe... Entre-temps, mon père est décédé et moi, je ne connaissais pas grand-monde dans la région. Au départ, les voisins passaient nous saluer, plus par curiosité que pour nous donner un coup de main.

Des chambres d'hôtes et des visites guidées pour développer l'œnotourisme

En définitive, notre ténacité a suscité l'admiration des autres viticulteurs. Lorsqu'ils ont compris que je m'investissais corps et âme pour redonner vie au domaine, spontanément, ils sont venus nous aider. Certains ne m'avaient jamais rencontrée, mais avaient bien connu mon père. J'imagine qu'ils étaient aussi là pour lui. Peu à peu, j'ai participé à leurs réunions. C'est là qu'une viticultrice m'a abor-

dée. Elle a créé l'association « Femmes et vins de Bourgogne » qui rassemble une quarantaine de femmes vigneronnes. Grâce à ce réseau d'entraide et d'échange, j'ai vite progressé. En 2005, nous avons sorti notre premier millésime. Un très grand moment de joie. Après dix ans d'oubli, le château de Béru renaissait enfin. Le plus difficile a

été le redémarrage commercial. Certes, j'avais des bouteilles, mais j'étais inconnue au bataillon. Il a fallu faire ma place dans ce petit monde. J'ai commencé par démarcher seule des cavistes à qui j'ai vendu quelques bouteilles. Puis j'ai trouvé un agent formidable à Paris et un importateur en Angleterre. En 2006, les commandes sont passées de 120 à 600 bouteilles ! Il faut dire que j'ai eu la chance d'entrer dans ce métier en produisant du chablis, un vin mondialement connu. Aujourd'hui, nous produisons

20 000 bouteilles par an. Des vins d'appellation chablis, chablis premier cru et notre fameux Clos Béru Monopole. Une cuvée dont les vignes sont plantées dans un clos unique de cinq hectares, enserré par des murs érigés au XIII^e siècle. Pour développer la notoriété du domaine, je multiplie les tournées de dégustation à Bordeaux, Paris, Londres, Tokyo, New York... Nous avons également ouvert trois chambres d'hôtes et nous organisons tout au long de l'année des visites guidées du domaine. Cette année, nous sommes très bien classés dans le guide « Les meilleurs vins de France 2010 » (éd. La revue du vin de France). L'aventure ne fait

que commencer, mais je rêve déjà que le château de Béru soit réputé dans le monde entier ! ■

En 2005, nous avons sorti notre premier millésime. Un bonheur !

Site : www.chateaudeberu.com
Château de Béru 32, Grande-Rue
89700 Béru. Tél. : 03 86 75 90 43.

DOCUMENTS PERSONNELS, THIERRY MALTZ (2), PIERRE VANIER