

L' HORLOGE®

PATRIMOINE
ART
GASTRONOMIE
TENDANCE
SPORT

PRINTEMPS 2012 - 5€



Béru : un village, une famille, un vin

Lieu chargé d'histoire, le château de Béru rayonne aujourd'hui grâce au courage et à la ténacité d'une fille et de sa maman, bien décidées à perpétuer l'héritage familial.

« C'est entre la onzième et la quinzisième année que se parfit un si beau programme éducatif. Ma mère craignait qu'en grandissant, je ne prisse les " pâles couleurs ". Une à une, elle déterra, de leur sable sec, des bouteilles qui vieillissaient sous notre maison, dans une cave - elle est Dieu merci intacte - minée à même un bon granit. J'envie, quand j'y pense, la gamine privilégiée que je fus. Pour accommoder au retour de l'école les encas modestes (...), j'eus des Chambertin et des Corton qui avaient échappé en 70 aux " Prussiens ". Certains vins défailaient, pâlis et parfumés encore comme la rose morte ; ils reposaient sur une lie de tannin qui teignait la bouteille, mais la plupart gardaient leur ardeur distinguée, leur vertu roborative. Le bon temps ! J'ai tari le plus fin de la cave paternelle.

godet à godet, délicatement... Ma mère rebouchait la bouteille entamée, et contemplait sur mes joues la gloire du vin français ».

Ces mots puissants et intemporels sont nés de la plume de celle qui demeure comme la plus illustre des romancières icaunaises : Colette, de son vrai nom Sidonie-Gabrielle Colette. Ils sont révélateurs de plusieurs enseignements. Le premier est une évidence, c'est qu'être initié dès le plus jeune âge aux grands flacons de Bourgogne est hautement recommandable et vertueux. Le second, c'est que le vin est bien souvent une longue histoire de famille. Athénaïs de Béru, aujourd'hui à la tête du château de Béru, en sait quelque chose.

Le château de Béru : un lieu emprunt d'histoire

Le château de Béru, situé dans la commune qui porte le même nom, se trouve à une trentaine de kilomètres à l'est d'Auxerre, entre Chablis et Tonnerre. Ce vaste château fort du XIII^e siècle, servant autrefois à la protection de notre chère Bourgogne contre les visiteurs hostiles, appartient depuis plus de 400 ans à la famille de Béru, elle-même issue d'une longue lignée de comtes. Cas assez unique en son genre, Béru est donc le nom associé non seulement au village, mais aussi à la famille et au vin qu'elle élabore dans le domaine. Le château vivait d'ailleurs entièrement de la vigne avant que le phylloxéra (insecte responsable d'une grave crise du vignoble européen) ne vienne tout dévaster à la fin du XIX^e siècle. Dans l'histoire familiale, cette tragédie marque le début d'une longue période de rupture avec le vin, qui durera près d'un siècle.



Athénaïs de Béru

C'est dans les années 1980 que survient le véritable sursaut lorsque le père d'Athénaïs décide de replanter intégralement les quatorze hectares de vignes, marquant ainsi la renaissance du domaine et la perpétuation de l'héritage familial.

« En quelques années, la mère et la fille ont littéralement redonné vie au château »

Depuis 2004, Athénaïs, héritière fière et dévouée, a repris en main le domaine avec l'aide précieuse de sa maman Laurence. En quelques années, la mère et la fille ont littéralement redonné vie au château. Le travail

qu'elles y ont accompli ne peut qu'inspirer un profond respect : conversion totale à la biodynamie, installation de chambres d'hôtes, promotion du vin en France et à l'international. Et soyez-en sûrs, cette démarche se ressent dans la qualité des vins produits au domaine, dont un en particulier qui a retenu notre attention... ■

Maxime Jacquy.

Le Clos Béru Monopole : un Chablis digne de ce nom

Dès le nez, le vin est impressionnant par son expression intense, sa maturité et sa complexité alliant les notes florales et fruitées à un fond minéral. En bouche, l'attaque est vive, la matière bien concentrée et les arômes agréablement typés : minéralité droite, du citron sur un fond d'une admirable pureté. Voici un Chablis de grande classe et très prometteur !

Pour la petite histoire, le raisin dont ce vin est issu est élevé dans un clos, la parcelle est entièrement entourée de murs datant du XIII^e siècle. Il paraîtrait même que le lieu serait unique en raison de son positionnement par rapport à la lune et aux constellations.

Sachez enfin, chers lecteurs, que tous les vins du domaine de Béru sont disponibles au restaurant *La Folie* qui vient d'ouvrir ses portes au 6, avenue du Maréchal Juin à Auxerre. Voilà de quoi commencer le printemps sous les meilleurs auspices !

