

OP DE HOOGTE BLIJVEN

Laat uw e-mailadres achter en ontvang ons laatste nieuws direct in uw mail

e-mailadres



Just Add Wine
Ine Goossens & Ries van der Vlugt

Feiko Clockstraat 139
9665 BH Oude Pekela
T +31 (0)597|675475 zaak
T +31 (0)597|675472 privé
E info@justaddwine.nl

Openingstijden

ATHENAÏS DE BERU | IK HAD HET GELUK CHABLIS TE MAKEN!

Datum: 25-10-2011



- 2010 | PETIT CHABLIS ATHÉNAÏS | CHARDONNAY | 15.75 | BIJ 6 FL 14.95 | UITVERKOCHT
- 2009 | CHABLIS | CHARDONNAY | 19.75 | BIJ 6 FL 18.95
- 2009 | CHABLIS PREMIER CRU VAUCOUPIN | CHARDONNAY | 30.75 | BIJ 6 FL 28.95
- 2008 | CHABLIS CLOS BÉRU MONOPOLE | CHARDONNAY | 31.75 | BIJ 6 FL 29.95 | BEPERKT

ER WAS EENS EEN VROUW...

Tot aan het begin van de twintigste eeuw heeft de Familie de Béru 400 jaar lang geleefd van de opbrengst van 13 ha wijngaard op 30 kilometer afstand van Auxerre. Maar tijdens de crisis van de phylloxera werd alles verwoest. Het is pas midden jaren tachtig dat de vader van Athénaïs de Béru gegrepen door zijn liefde voor wijn, alles opnieuw met Chardonnay aanplant. Maar in 1996 slaat het noodlot toe en wordt hij ernstig ziek. Alles wordt stopgezet.

RESPECT VOOR WAARDEN EN TERROIR

De wijngaard wordt verdeeld en de naam Château de Béru verdwijnt. In die tijd studeerde zijn dochter Athénaïs financiële wetenschappen in Parijs en ondanks haar liefde voor wijn kwam het niet bij haar op om het stokje van hem over te nemen. Wel organiseerde zij regelmatig proeverijen en richtte zij een club voor wijnliefhebbers op. In 2003 op haar werk bij een Bank in Parijs speelt de wijngaard van haar familie wel steeds door haar hoofd maar zij weet niet waar te beginnen. Ten slotte is zij gaan studeren in Beaune om achter de fundamenteën van het wijn maken te komen met als gevolg een vinificatie stage in Bourgogne en een stage in de wijngaard op een immens wijnbedrijf in Zuid-Afrika. Het wordt haar duidelijk dat zij in de voetsporen van haar vader eerlijke wijn wil maken of liever gezegd wijn zoals vroeger. Eenvoudig zonder veel technologie. Oprecht en transparant met respect voor waarden én voor terroir. Geen stugge Chablis waar je door de toevoeging van torenhoge sulfiet jaren op moet wachten alvorens te kunnen drinken. Een gegeven dat vaak met mineraliteit wordt verward. Mijn uitdaging is zinnenprikkende Chardonnay maken die heerlijk wegdrinkt en toch diepte, rassicheid en finesse bezit. "Iets anders kan ik mij niet voorstellen", zegt zij.

IK HAD HET GELUK CHABLIS TE MAKEN

Terug in Parijs maar bij een andere bank wordt het haar taak cliënten te adviseren bij de aankoop van een nieuw wijndomein of bij het verkopen van een domein. De weekenden en vakanties brengt zij door op Château de Béru en zij is vastbesloten om al haar zinnen op het maken van wijn te zetten. Met hulp en steun van haar moeder is zij het avontuur begonnen. De wijngaarden die haar vader heeft aangeplant kan zij terugkopen. Zij stelt een team samen, installeert roestvrijstalen vaten en plaatst barriques. "Ik had het geluk Chablis te maken! Een wijn die wereldwijd bekend is. Maar ik wist niet waar ik moest beginnen. Hoe moest ik mijn weg vinden in die kleine wereld. Mijn vader was net gestorven en ik kende niemand in mijn omgeving. In het begin kwamen de burens eerder langs uit nieuwsgierigheid dan om een handje te helpen. Maar toen zij begrepen dat ik mijn ziel en zaligheid in de wederopbouw van het domein wilde stoppen zijn er veel symphatisanten uit bewondering en respect voor mijn vader komen helpen.

J'ADORE LE PETIT CHABLIS!

Na 10 jaar leegstand verlaten in 2005 de eerste 120 flessen Chablis de kelder. Château de Béru was herboren. Maar de moeilijkste opgave was de wijn aan de man te brengen. Athénaïs begon in Parijs bij een Caviste waar het geluk haar toelicht. Zij loopt daar niet alleen een geweldig goed overseas agentschap maar ook een vooraanstaande Engelse importeur tegen het lijf. In 2006 verkoopt zij 600 flessen. Vandaag in 2012 produceert zij 20.000 flessen per jaar. Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru en de fameuze Clos Monopole Béru die van een 13e eeuwse ommuurde en unique wijngaard van 5 ha komt. Terwijl je Athénaïs kunt treffen in Bordeaux, Parijs, Londen, Tokio en New York zijn haar goddelijke wijnen te vinden in de beste restaurants ter wereld. Bravo Athénaïs! J'adore le Petit Chablis!