



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château de BÉRU, Chablis MONTSERRE 2022

75 cl Blanc Bourgogne, Chablis & Yonne AOC Chablis



La note Le Meilleur Du Vin

93+/100

Château de Béru – Chablis, Bourgogne

Il y a dix ans, Athénaïs de Béru quittait la finance pour reprendre le Château de Béru, un domaine familial situé en Bourgogne. Sensible aux enjeux écologiques et convaincue des impacts de la chimie sur la santé et l'environnement, elle a converti l'intégralité du vignoble à la biodynamie, laissant progressivement la faune et la flore reprendre leurs droits. En cave, ce travail de préservation se poursuit : la vinification se fait sans additif, donnant naissance à des vins vibrants, porteurs d'une énergie et d'une élégance rares.

Le domaine couvre aujourd'hui 15 hectares, certifiés Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie) depuis 2010. La colline de Béru, à l'est de Chablis sur la rive droite, repose sur un piton calcaire kimméridgien offrant une exposition idéale. Le Clos Béru, parcelle de 4 hectares entourée de murs datant du XIII^e siècle, bénéficie d'un micro-climat exceptionnel et d'une orientation plein sud.

Énergique et déterminée, Athénaïs de Béru privilégie un travail manuel des sols, vendange exclusivement à la main et élève les vins longuement – entre 20 et 24 mois – en foudres, barriques et amphores. Les vins du domaine se distinguent par leur éclat, leur vigueur, leur exigence de maturité et l'intégrité du fruit, offrant une expression authentique et naturelle qui reflète pleinement le terroir.

La vinification est minimale : pas de sulfitage à la réception des raisins ni durant l'élevage, uniquement une mini-dose de SO₂ au moment de la mise en bouteilles. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de vous proposer cette sélection d'exception, incarnant la précision, l'élégance et la pureté de l'un des grands domaines biodynamiques de Bourgogne.

Béru (Chablis)

Le Château de Béru est un domaine historique détenu par la même famille depuis plus de 400 ans. Dans

Les années 80, le Comte Eric de Béru, poussé par sa passion pour le vin décide de replanter l'ensemble du vignoble dont le fameux Clos Béru. Sa femme, Laurence, et sa fille, Athénaïs, sont aujourd'hui à la tête de ce vignoble et ont entrepris un ensemble de démarches qualitatives afin de donner un nouveau souffle à ce domaine familial.

Le Château de Béru exploite un ensemble de parcelles situées sur les plus beaux terroirs du chablisien en appellation Chablis et Chablis Premier Cru. Au cœur de cet ensemble se trouve le Clos Béru, terroir unique, clos de murs historiques érigés au 13ème siècle. La réputation de Chablis s'étend considérablement au cours du Moyen Âge, ses vins étant servis dans toutes les cours européennes. C'est à cette époque qu'est construit le Château de Béru et qu'on élève le mur d'enceinte qui clôt encore aujourd'hui le Clos Béru. Les cinq hectares du Clos s'étirent sur le versant sud de la petite vallée qui compose le cœur du vignoble de Béru. Situés à une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, ses sols argilo-calcaires recèlent la présence de nombreux dépôts d'huîtres fossilisées, typiques du Kimméridgien. Ces affleurements, qui sont la marque des plus belles parcelles du chablisien, ont été formés il y a 150 millions d'années, au cours du Jurassique.

Aujourd'hui, la densité de plantation atteint 6 000 pieds à l'hectare ; la vigne est palissée et taillée en guyot double. Ce mode de conduite induit une concurrence entre les plants afin de limiter naturellement les rendements tout en garantissant un étalement optimal de la surface foliaire, gage indispensable d'une maturité idéale. Les apports d'engrais, le tassement excessif dû aux passages répétés des tracteurs et le recours systématique aux herbicides anéantissent les micro-organismes. Or ces derniers jouent un rôle crucial dans l'assimilation par la plante des nutriments, oligo-éléments et minéraux nécessaires à sa croissance. Plutôt que d'abreuver la plante d'engrais chimiques, le domaine a remis à l'honneur le travail des sols. Suite à la réintégration progressive du cheval dans les vignes et à la pratique régulière de labours légers, y compris entre les pieds de vignes en prohibant totalement l'usage des herbicides et en supprimant le recours systématique aux engrais, le domaine a privilégié l'équilibre naturel des sols. La vigne doit par conséquent plonger ses racines en profondeur, hors des variations hygrométriques de surface.

Le vin

Point culminant de la colline de Béru, comme son nom l'indique, le Montserre est un sommet de "Serres", Les Serres désignant une formation géologique particulière, une superposition de plaques calcaires fossilisées très anguleuses. Ce terroir unique produit des vins dotés d'une forte personnalité caractérisée par leur mâche, par une matière concentrée et par des notes minérales fumées et iodées.

Envergure et moelleux, volume impressionnant dans Montserre, dont la matière première regorge d'énergie. Très profond, c'est un vin de texture qui affirme son terroir. (RVF, millésime 2019, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Après une vie parisienne dans la finance, Arthenais de Béru a repris en 2006 les 15 hectares de vignes de la propriété familiale, rapidement convertie en bio puis, dès 2010, en biodynamie. Énergique, déterminée, elle revient aux travaux des sols, vendange exclusivement à la main, élève longuement – deux hivers – en foudre, barrique et amphore. La précision et la maîtrise technique désormais atteintes, avec des vinifications quasiment sans soufre, apportent aux derniers vins un éclat, une vigueur de constitution, une exigence de maturité et d'intégrité du fruit hors du commun.

Les vins : composé de sept parcelles, le chablis Terroirs de Béru 2021 sent les épices avec une fine touche balsamique et un fruit parfaitement maîtrisé dans un esprit nature. Un vin tendu dont l'acidité prégnante est compensée par le volume de bouche. Dominé par les épices, Montserre 2021 dispense aussi une note de bonbon à l'anis. Un blanc qui trace, avec une salinité prononcée, du mordant et la vigueur d'un fruit acidulé. Côte aux Prêtres 2021 est une parcelle orientée au soleil levant qui donne un vin puissant et dense. Encore en élevage, son fruit est marqué par la présence de lies, d'où une sensation dynamique en

bouche. Élevé jusqu'à 36 mois, passant de fûts usagés à vieux foudres, Clos Bérù 2020 surprend par sa fraîcheur malgré la richesse du millésime. Son énergie est rayonnante. Superbe. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 93/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : Chablis
- **Terroir** : Point culminant de la colline de Bérù, formation géologique particulière, une superposition de plaques calcaires fossilisées très anguleuses.
- **Vignoble** : Vendanges manuelles en caissettes 12 kg
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : Pressurage pneumatique doux et long en vendanges entières ; débouillage statique une nuit ; entonnage par gravité le lendemain en fûts ; fermentations spontanées ; pas de sulfitage ni à la réception des vendanges ni durant la vinification.
- **Élevage** : Élevage 20 mois 50 % sous bois, 50 % cuve inox ; adjonction mini dose SO₂ (1 à 1.5 g/hL) pour préparer la mise en bouteilles ; clarification naturelle pas de collage ni de filtration.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse