LE MEILLEUR DU VIN

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

Château de BÉRU, Chablis LE CLOS BÉRU 2018

75 cl Blanc Bourgogne, Chablis & Yonne AOC Chablis

BIO - BIODYNAMIE

La note Le Meilleur Du Vin 96/100

Il y a dix ans, Athénaïs de Béru lâche son poste dans la finance pour reprendre le Château de Béru, un domaine familial en Bourgogne. Sensible aux enjeux écologiques et convaincue des méfaits de la chimie sur la santé et l'environnement, elle convertit la totalité de son vignoble à la biodynamie où la faune et la flore reprennent peu à peu leurs droits. En cave, elle poursuit ce travail de préservation du vivant et vinifie sans additif, ce qui donne des vins vibrants, gonflés d'une énergie et d'une élégance rares.

Château de Béru couvre aujourd'hui 15 hectares, convertis au bio et à la biodynamie dès 2010. La colline de Béru, à l'est de Chablis sur la rive droite, est située en altitude sur un piton calcaire kimméridgien. Attenant au Château, le Clos Béru, 4 hectares ceints de murs érigés au 13ème siècle, est une parcelle exceptionnelle exposée plein Sud et bénéficiant d'un micro-climat naturel idéal. Énergique, déterminée, Athénaïs de Béru revient aux travaux des sols, vendange exclusivement à la main, élève longuement (20 à 24 mois) en foudres, barriques et amphores. Les vins possèdent un éclat, une vigueur de constitution, une exigence de maturité et d'intégrité du fruit hors du commun, une expression authentique et naturelle.

Le Château De Béru est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie). Pas de sulfitage ni à la réception des vendanges ni durant la vinification, uniquement une adjonction "mini dose de SO2" pour la mise en bouteilles. le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

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

Plantée à la fin des années 80, la vigne se compose d'une variété de plants, dont le principal est le 41B, un porte-greffe délicat mais très qualitatif. La densité de plantation est de 6500 pieds à l'hectare. La taille rigoureuse, les nombreux travaux en vert maintiennent un rendement modeste. Suivant les années, la vigne produit de 35 à 45 hectolitres à l'hectare. La parcelle est vendangée à la main et les raisins sont triés avec soin depuis 2006. Le Clos Béru, isolé pour ses qualités si particulières par un mur fortifié depuis le 13ème siècle jouit d'un emplacement unique. Millésime après millésime, les vins issus de cette parcelle continuent de briller par leur puissance, leur rondeur et leur minéralité exceptionnelles.

RVF, millésime 2019, noté 97/100

Nous avons goûté à nouveau Clos Béru 2018 : avec son nez de bergamote, sa matière large et sereine, ce vin pur et éclatant monte en puissance avec un volume hors du commun. Vin juteux, solaire, revigorant, il s'enracine dans un terroir frais qui l'illumine. (RVF, millésime 2018, noté 95/100)

Encore en élevage, l'ample Clos Béru livre des saveurs de fruits jaunes et une finale incisive : son équilibre est somptueux dans l'association du volume et de l'intensité. (RVF, millésime 2018, noté 95/100)

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 Béru 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 :** 96/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Appellation principale :** Chablis
- **Terroir :** Point culminant de la colline de Béru, 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 ; débourbage 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.
- **Elevage :** Élevage 24 mois 100 % sous bois ; 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 :** 2018
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Non