



Découverte

AURÉLIE BERTHOD

Aurélie Berthod a suivi une prépa HEC à Besançon et a obtenu un master In Business à l'École Supérieure de Commerce de Dijon, parcours qui la destinait au monde de la grande distribution. Mais, lors d'un séjour en Bourgogne, elle rencontre son futur conjoint Vincent Fournier, du Domaine de la Galopière ; rapidement passionnée par le monde du vin, elle quitte son emploi dans le monde du marketing, en 2012, pour s'impliquer dans la gestion du domaine de sa belle-famille ; puis elle décide de suivre une formation viticole afin d'obtenir un brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole afin de créer son propre domaine, chose faite dès 2017 grâce à l'acquisition de 5,5 hectares de vignes sur sept appellations réparties sur Pernand-Vergelesses, Beaune et Chorey-lès-Beaune. Des cuves inox ont été installées pour le millésime 2018, dans sa toute récente cuverie de Pernand-Vergelesses. « En 2018, les vendanges ont débuté le premier week-end de septembre avec les pinots noirs du secteur de Pernand et elles se sont terminées le 20 septembre ; tout était beau et le tri n'était pas nécessaire » reconnaît Aurélie Berthod. Le domaine érafle la totalité des raisins et pratique une petite préfermentaire à froid. Le domaine reçoit la clientèle particulière au Domaine de la Galopière, dans l'attente de la mise en place d'un lieu de dégustation dans la cuverie de Pernand-Vergelesses.

21200 Bligny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 46 50

Pernand-vergelesses rouge - 17

Voilà un superbe village aux arômes expressifs et frais de cassis, de cerises... Le vin est riche, plein de fruit, velouté, délicieux à déguster même en cours d'élevage.

Pernand-vergelesses premier cru rouge

Creux de la Net - 16,5

Robe intense, « noire »... Arômes puissants de fruits noirs, d'épices... Bouche riche, massive, « impressionnante, quelle matière. Une bombe ! », conclut un dégustateur.

Pernand-vergelesses premier cru rouge

Les Fichots - 15,5

Robe d'un grenat soutenu. Nez encore fermé, avec quelques notes de fruits noirs, de torrification... Le vin est plus « bavard » en bouche, concentré, gras, velouté, très prometteur.

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE
AUJOURD'HUI

BOURGOGNE

N°147

6,50 €

AUJOURD'HUI

MILLÉSIME 2018

Historique !

YONNE • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Les meilleurs vins et producteurs

RENCONTRE

Marc Colin
Bernard Mollard
Bernard Morey

Les compères

DÉGUSTATION ÉVÈNEMENT

Albert Grivault
Clos des Perrières
de 2017 à 1928

GASTRONOMIE

Château de
Vault-de-Lugny

*L'Île Maurice
en Bourgogne*



N°147 BIMESTRIEL - Belgique : 7 € - LUX : 7 €
L28623 - 147 - F : 6,50 € - RD

ISSN 1260-1063



9 771260 106009