

BOURGOGNE DÉGUSTATIONS HORIZONTALES PORTRAIT DE PRODUCTEUR

# AURÉLIE BERTHOD NE LÂCHE RIEN!

GUILLAUME BAROIN ILY A 1 JOUR 168 VUES

f t p s in e



Une bouteille = un sourire. Telle est Aurélie!

*Le petit village de Pernand Vergelesses a tous les traits d'un irréductible gaulois au caractère bien trempé. Et l'arrivée d'Aurélie Berthod n'est pas prêt de rebattre les cartes.*

## TOUS LES CHEMINS MÈNENT À PERNAND

*Le portail est grand ouvert et l'accueil presque déstabilisant.*

Aurélie ne passe pas par quatre chemins. Roulez tambours, sonnez trompettes, bienvenue dans une bourgogne qui réveille les sens. Né en Alsace dans une famille de commerçants, mais bien franc-comtoise entre ses septième et vingtième bougies, Aurélie conserve toujours son élocution d'usage. **Elle est cash et directe.** Cela change de certaines convenances. Bac S en 2003 puis une prépa HEC à Besançon. Enfin, une année de césure en Grenade avant d'intégrer l'école de Commerce ESC à Dijon. Aurélie, c'est une tête et des jambes pleines de tonus. Baisser les bras, c'est pas son truc.

## DE LA GRANDE DISTRIBUTION AUX PETITS FLACONS

« *Depuis 7ans, je jouais à la marchande grandeur nature.* » Mais voilà, lassée des navettes Besançon-Meursault, Aurélie abandonne la grande distribution et les études de marché. Elle reprend la partie administrative du domaine murisaltien de son ex-belle-famille. Aurélie commence par rédiger des fiches techniques... et n'oublie pas de goûter. Constat oblige, elle se forme dans l'ombre d'un univers masculin. C'est lui qui va consolider sa résilience. Après les grandes écoles, c'est donc l'école de la vie qui commence pour elle. Il paraît que la timidité la caractérisait. Tout cela a bien volé en mille éclats de chardonnay et de pinot noir.



## ELLE MARCHE SEULE

La fin d'un mariage pour une nouvelle vie.

C'est un tournant avec la reprise partielle du domaine Roger Jaffelin, soit 6 hectares sur neuf. 5,5ha dont 30 ares restent à planter sur Pernand-Vergelesses. Côté bureau, son expertise commerciale lui permet de faire rapidement le tour des besoins d'une exploitation viticole. Elle passe un BPREA à distance en 6 mois. Du coup pas de stage. Côté vigne et vinification, elle ne va pas perdre de temps et se jette directement dans le grand bain, mais avec des brassards pendant deux ans.

« La fermentation alcoolique, c'est comme « Pacman »,  
Les levures, c'est le fantôme »

### AURÉLIE BERTHOD DANS LE TEXTE

Son premier acte: virer les cuves car pas vinifiées depuis quatre ans. 2017, un premier millésime en partie embouteillé. Depuis 2019, tout passe en bouteilles. **« Lorsque je me suis retrouvée complètement seule en 2020, cela fut un électrochoc »**. Seule dans la cuverie à devoir se débrouiller.

Pas le temps de paniquer, il fallait agir. **« J'ai appris à être indépendante. Les labels avec cahier des charges, c'est non! »** Avec Aurélie, le raisonnement l'emporte toujours sur les conventions.

## TOUTE PREMIÈRE FOIS

Les récompenses tombent dès son premier millésime. Aurélie termine major du **tastevinage** avec le Pernand-Vergelesses **« les fichots » 2017**. Un lancement qui impose le respect mais avec le sentiment d'être attendu au virage. **« Dans mes bouteilles, il y a des pleurs, de la joie, du stress et de la fierté »**. Aurélie apprend sur le tas et cela marche. Elle avoue, non sans pragmatisme, garder une part d'intuitif. L'instinct féminin sans doute!

## LA MÉMOIRE DANS LA PEAU

**« En goûtant mes Chorey, je sais quel jour on est. En bonne journée lunaire, le rideau est ouvert »**.

Intransigeante en commençant par elle-même, Aurélie a la mémoire des chiffres et des dates. Des remarques franches sans tourner autour du pot.: **« Je crains l'acidité au niveau des papilles, trop tendu, frais, c'est acide quoi? »**. Elle apprend à mieux connaître ses sens grâce à une formation sensorielle CPAS\*. Plus à l'aise avec les millésimes solaires, elle prend toujours son temps pour les vendanges. Avec sa machine à vendanger, c'est souvent la dernière dans les rangs de Pernand. Sur la table, il y a le retour des vendanges manuelles et surtout des travaux pour les bureaux et un espace d'accueil du public, avec terrasse donnant sur le vignoble.

Nous conseillons au Buvologue de passage un coup de fil préalable car Aurélie est une viticultrice très active. Laissons-lui le mot de la fin: **« Ma porte est toujours ouverte. Même si l'opération portes-ouvertes a lieu chaque 11 novembre. Pendant les vendanges, y a toujours quelqu'un qui débarque »**.

Attendez-vous à être reçu!

### Reportage & dégustation.

Stéphane Débarbouillé

### Photographies,

Guillaume Baroin

LES BUVOLOGUES

\*Certificat professionnel d'analyse sensorielle des vins de Bourgogne



# DEGUSTATION MILLÉSIME 2022

*Calendrier lunaire ou pas, la dégustation des blancs se distingue aujourd'hui. « Un rideau fermé sur les rouges » selon Aurélie, mais surtout des vins qui demandent du temps. Les vendanges 2022 débutent le 29 août.*

## VINS ROUGES

### HAUTES CÔTE DE BEAUNE « LA GRANDE CORVÉE DE BULLY »

Cerise fraîche croquante. Puis arrivent le zan et la violette. Une finale saline. 9 mois d'élevage en cuve d'une efficacité réjouissante. Un vin parfait pour « désoifer ».

### PERNAND-VERGELESSES « SOUS LES CLOUX »

Secteur le plus tardif du village. Un élevage de 9 mois en fût pour des tanins encore asséchant. Une bouche poivrée. L'ensemble reste équilibré et digeste. Il combine tension et souplesse.

### BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU « BELLISSAND »

Le parfait exemple du vin élégant. Une bouche généreuse mais tenue par une trame d'acidité qui l'accompagne jusqu'au bout. On a vraiment l'envie de se resservir.

### PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU « LES FICHOTS »

Un vin de caractère à l'image d'Aurélie. Une fausse dureté qui le bloque aujourd'hui au fond du palais. La finale est poivrée. Pas un vin de débutant, encore moins d'impatient. A bon entendeur...

### PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU « CREUX DE LA NET »

Le second cru se délivre plus facilement et marque le pas en terme de souplesse et d'ouverture.. Une note graphite accompagne un beau fruit rouge. La bouche gagne en largeur.



## VINS BLANCS

### BOURGOGNE ALIGOTÉ

Une petite parcelle de 22 ares pour un vin des plus joueurs. Les fruits blancs remplissent le verre. De la mâche et du peps. C'est une belle fusée à deux étages avec une finale sur de la roche mouillée.

### PERNAND-VERGELESSES 2022

Une cuvée issue de l'assemblage de deux parcelles. La seule vendangée à la main car trop pentue. Le nez est grillé. Une finale amère sur des notes d'agrumes.

### PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU « CREUX DE LA NET »

Un assemblage de cuves et fûts. Au nez, une écorce de citron habillée par une légère prise de bois. La fin est un peu confuse. Calendrier lunaire, ou tout simplement pas encore en place. De bon augure, la bouche est « crémeuse ». Le bois revient en fin de bouche. Patience.

## MILLESIME 2021

### BOURGOGNE ALIGOTÉ

Nez moins exubérant, presque domestiqué. Des notes de fruits blancs et d'amande fraîche. La bouche vive et tranchante relance l'ensemble. Un aligoté posé dans son millésime.

### PERNAND-VERGELESSES « CUVÉE LÉAMBRE »



Cuvée née d'un millésime « rétréci ». Et pourtant...Une aromatique florale et sensuelle envahie le verre. Nez beurré d'une grande souplesse. La bouche conserve une belle colonne vertébrale. Le Village et le 1<sup>er</sup> cru forment ici un duo éclatant.