



TEXTES : Domitille Langot et Philippe Mias
PHOTOGRAPHIES : Michel Langot

BRIGITTE BERTHELEMOT

VIGNERONNE

Il lui a fallu du temps pour devenir une femme à part dans le domaine si masculin du vin. Il y a d'abord eu le lien avec la terre.

Celle du jardin de la maison familiale à Sceaux où elle voyait son père s'acharner à séparer la glaise de l'humus pour parvenir à le fleurir. Une glaise infertile mais pas sans qualité lorsqu'elle se fait soyeuse en cercles sensuels sur le tour d'un potier. *Une glaise qui a modelé le premier appel de la vigne.*

D'autres ont suivi, avec les étés dans le parc des Moutiers à Varengeville sur Mer où elle éprouve l'énergie et le temps nécessaires à travailler avec, et non contre la nature, pour qu'elle soit prolifique.

Et puis à vingt-huit ans, un souvenir fondateur, une promenade dans le vignoble du Mâconnais en plein hiver, ● ● ●

24



Réception sur rendez vous
03 80 21 68 61

● ● ● où la morsure du froid se mesurait aux stalactites comme des guirlandes sur les fils de palissage qui accompagnent la croissance des ceps en période de végétation. La beauté désolée et rude des parcelles en attente suivie d'un retour dans la cave, où l'intimité et la chaleur réconfortantes donnèrent à la dégustation de vins accompagnée d'un sublime pâté en croûte, un sentiment d'absolu. ***Le désir était là, irrévocable, comme une terre vierge qu'il faudrait maintenant façonner***

et mouler pour tenter l'aventure. Alors, malgré ses diplômes d'école de commerce et du Louvre, elle retourne au lycée agricole d'Amboise pour une formation en viticulture. Une première tentative en Val de Loire, mais le projet n'aboutit pas. Alors retour à Paris pour se consacrer à sa famille de quatre enfants et à son travail en milieu bancaire.

Les années passent. Les enfants quittent la maison. Brigitte, comme une terre en jachère est soudainement amendée par l'amour de son mari Didier qui lui lance un « Vas-y maintenant ! ». ***Alors ce sera la Bourgogne, le berceau familial de celui qui a confiance en elle. Et de nouveau, elle enchaîne les formations car le métier en quelques années a tellement changé.*** Pour obtenir un bel outil de production, il faut consacrer beaucoup de temps à l'administratif et la mise en place d'outils de pilotage technique. Elle qui rêvait avant tout de bichonner la vigne, pied après pied, ***se retrouve occupée à 80 % de son temps avec un téléphone portable, un ordinateur et seulement les 20 % restants pour la vigne et le vin. Elle s'investit au-delà du champ de ses futures compétences, comme celui de conduire le tracteur enjambeur, mais elle veut connaître et comprendre tous les maillons de la filière. Reste à trouver des parcelles... Difficile lorsque l'on n'est pas*** ● ● ●



Pour cette femme, le désir est vin et la passion n'est pas vaine...

Brigitte au milieu de ses terres, savourant ce lien à la vigne qu'elle a chevillé au corps, regrettant parfois que dans ce métier, la partie administrative représente pour elle, près de 80% de son temps

La Promesse du FRUIT

● ● ● *du cru ! Et qui plus est, une femme ! Mais elle y parvient et le vignoble se constitue. La terre tourne, encore et toujours, et se façonne enfin grâce à la rencontre inespérée de son chef d'exploitation Marc Cugney. La compétence de l'homme du terrain, comme l'anse sur le pot qui signe enfin l'œuvre. Une longue et patiente collaboration s'instaure pour travailler la terre et la plante. Ce n'est pas en mettant de l'azote qu'on fait un bon fruit, explique t-elle. Ni du soufre pour faire un bon vin. Trois ans d'approches, d'essais pour valoriser son domaine et sortir les premières bouteilles. Un jeu de patience qui*

sédimente la réussite. Une réussite tranquille sans fanfare ni trompette avec citations et reconnaissance dans les guides, les revues spécialisées. Aujourd'hui, le Domaine Berthelot exploite 7,8 hectares sur la Côte de Beaune. Les médailles où l'or se dispute à l'argent émaillent les sept années d'efforts. Brigitte peut désormais s'affirmer vigneronne. Pas viticultrice. Trop réducteur quand le travail relève de la seule culture de la vigne. Vigneronne pour donner une âme à son vin. Fermez les yeux en goûtant son Beaune 1er Cru « Clos des mouches ». Vous y découvrirez les arômes subtils d'un jardin de glaise en fleur.

VIN D'HONNEUR

au VERRE



À **Meursault**, la vigne omniprésente
ceint le village et s'invite jusqu'aux
robinets des fontaines.



Brigitte travaille en symbiose avec **Marc** son chef d'exploitation, vinificateur, précieux complice et allié. À son arrivée en Bourgogne, elle était considérée comme une étrangère... Patients et acharnés tous deux, leur premier objectif commun était de magnifier l'expression de chaque terroir.



Le savoir faire et une technicité bien maîtrisés ne sont qu'une composante d'un résultat satisfaisant. La qualité d'une vendange reste chaque année tributaire d'un inconnue : la météo... Mais l'effeuillage ou la vendange verte, par exemple, sont des opérations qui permettent de s'adapter aux conditions climatiques de l'année.





La parcelle de Puligny de Brigitte. La proximité des autres parcelles des différents viticulteurs sans limites de propriété ne lui permet pas d'opter pour une production en bio. Elle n'a de sens que si toute la région s'y engage. Sensible aux valeurs environnementales, elle tente de réduire à minima les traitements phytosanitaires avec une réflexion constante sur le rapport nature du sol et santé des vignes. Elle a reçu la qualification en « Agriculture raisonnée » en 2009.



Toute erreur dans le traitement des vignes ou la vinification, tout essai ou innovation infructueux ne seront révélés que plusieurs longs mois après, lors du verdict de la première dégustation...



Essentiel est le choix des barriques et le travail expert du tonnelier. Selon le degré de brûlage et de chauffe, il donnera au vin un goût toasté, grillé, fumé, ou épicé et influencera plus ou moins fortement l'expression des vins.



Lorsque l'on garde à l'esprit le savoir faire ancestral de ce métier vieux comme le monde, le premier regard à l'entrée dans la cuverie cause un choc : cuves en inox, climatisation, ordinateurs... L'image d'une haute technicité, un souci de rigueur et d'hygiène poussé à haut niveau dans ce domaine.



Maintenant qu'elle considère ses vins élaborés et réussis, Brigitte s'est fixé une priorité : développer ses ventes. Notamment la part à l'export qu'elle souhaite pouvoir hisser à 45 % de l'ensemble.

Un effort particulier est consacré à Pommard qui représente 20% de la production sur une même parcelle

Pour se faire connaître des particuliers et des professionnels, la rencontre est essentielle. Une démarche facilitée par l'obtention de citations dans les guides et tout récemment d'une médaille d'or pour son Beaune 1er cru Clos des mouches rouge 2011 et une d'argent pour son Pommard Noizons 2010 au prestigieux Concours Mondial des Pinots 2013.





LA RECETTE CULTE DE BRIGITTE

Le turbot de ma grand-mère

Pour 6 personnes

1 beau turbot préparé par le poissonnier
1 gros oignon blanc
1 verre de vin blanc sec (un Macon ou un St Aubin)
1 boîte de tomates concassées
25 cl de crème fraîche épaisse
Un petit bouquet de cerfeuil
Sel, poivre, herbes de Provence

Préchauffez votre four à 210°C.
Épluchez et coupez l'oignon en lamelles.
Placez le poisson dans un plat légèrement huilé.
Pratiquez une légère entaille au niveau de l'arête centrale pour éviter que la peau n'éclate en cours de cuisson. Versez le vin blanc et les tomates concassées, les lamelles d'oignons, le cerfeuil. Saupoudrez d'un peu d'herbes de Provence. Salez, poivrez.
Enfournez pour 45 minutes à 1 heure en fonction du poids du poisson en l'arrosant régulièrement du jus de cuisson.
En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche. Laissez fondre au four quelques instants. Retirez le poisson pour lever les filets. Mélangez bien la crème au jus de cuisson. Rectifiez l'assaisonnement.
Servez aussitôt avec un riz basmati et un Meursault « Les Tillets » 2011.



LE GESTE ÉCOLO DE BRIGITTE EN CUISINE

Évidemment le tri, mais je suis aussi très attentive
à ne pas gâcher l'eau.



Domaine Berthelemot
24 rue des Forges
21190 Meursault
03 80 21 68 61
contact@domaineberthelemot.com
<http://www.domaineberthelemot.com>