

# Le domaine des Berthiers, à Saint-Andelain, a gardé ses spécificités malgré la reprise par les vignobles Villebois

**Même si les vignobles Villebois ont racheté le domaine des Berthiers à Saint-Andelain, son identité a été conservée aussi bien dans les vignes qu'à la cave.**

Même s'il a été repris par les vignobles Villebois le 1er janvier 2015, le domaine des Berthiers à Saint-Andelain a conservé le nom initié par son fondateur Jean-Claude Dagueneau. "Nous avons gardé l'entité et les spécificités", amorce Frédéric Jacquet, le directeur d'exploitation, en charge aussi des domaines Paul Corneau, Serafini ou encore du château de l'abbaye de Saint-Laurent.

Le domaine des Berthiers a été le premier domaine que nous avons repris en Pouilly. Nous le commercialisons toujours sous ce nom.

Le domaine des Berthiers, qui produit exclusivement du Pouilly-Fumé, a toujours été historiquement situé sur la commune de Saint-Andelain pour son terroir.

Principalement ses silex, exploités en grande majorité, mais aussi pour ses terres calcaires, notamment dans le bas des Berthiers. Depuis le rachat, quelques plantations ont eu lieu sur les terrains, mais sans extravagance. La superficie du domaine des Berthiers est actuellement de 19 ha. "Nous avons gardé l'entité du vin, de la vigne ainsi que la diversité", appuie le directeur d'exploitation.

Nicolas Gaudry a su transformer, en deux ans, son domaine de Tracy-sur-Loire

La vinification s'effectue dans la cuverie de Jean-Claude Dagueneau. Tout est resté en place où presque. Seulement quelques cuves ont été rajoutées dans la partie historique consacrée à la vinification, tandis que l'autre partie du bâtiment est consacrée à l'élevage et au stockage. "Nous avons construit un hangar pour les tracteurs", précise Frédéric Jacquet, qui peut s'appuyer sur un responsable de site.

Au total, sur le domaine, trois permanents et quatre ouvriers temporaires interviennent. Des salariés qui sont amenés à travailler les terres et dans les caves des autres domaines des vignobles Villebois au rythme des travaux.

Même si la continuité est prônée par les repreneurs, ces derniers ont quand même apporté leur patte, notamment au niveau de la vinification. "Nous avons apporté une touche de modernité, de contemporanéité", appuie Frédéric Jacquet. "On a gardé les méthodes traditionnelles en les remettant au goût du jour." Ainsi, deux cuvées sont toujours produites. Une tradition et une autre spéciale.

Cette dernière, qui porte le nom d'Eve, en hommage au prénom de la femme de l'ancien vigneron, Evelyne, est élevée en barrique pendant un an pour que "le vin se fonde dans la barrique", explique le directeur d'exploitation. "La cuvée est mise en bouteille en septembre ou octobre, juste avant la prochaine récolte." Ainsi, un profil aromatique différent est proposé. Actuellement, ce sont les millésimes 2017 et 2018 qui sont commercialisés et Frédéric Jacquet de préciser : "On se donne le droit de ne pas en faire comme en 2021." Et le professionnel d'ajouter :

C'est un vin de garde. On peut le garder une dizaine d'années avant de le boire.

Des breuvages qui sont commercialisés à 90 % à l'export. La grande majorité prend la direction des États-Unis. L'Angleterre, la Belgique, le Luxembourg, la Hollande, l'Autriche ou encore l'Allemagne complètent la liste des clients internationaux. Les cavistes français ainsi qu'aux cafés, hôtels et restaurants représentent 10 % des ventes.

Les particuliers peuvent aussi acheter les vins du domaine des Berthiers en se rendant à la boutique à Sancerre ou sur la boutique en ligne, Aux Trésors de Bacchus. Le caveau des Berthiers n'est pas adapté pour recevoir les particuliers. Seuls les professionnels peuvent déguster dans ce lieu, qui est resté dans son écrin d'autrefois. Le groupe pourrait réfléchir à moderniser le site pour développer l'oenotourisme à travers ses vignobles.

En général, entre 60. 000 et 100. 000 bouteilles de cuvée traditionnelle sont produites chaque année tandis que la cuvée Eve est plus confidentielle avec ses 3. 000 à 4. 000 bouteilles par an. Une cuvée haute gamme produite avec les raisins cueillis sur le haut de Saint-Andelain. "Nous avons très peu changé les étiquettes pour garder l'authenticité, le côté à l'ancienne", souligne Frédéric Jacquet avant de rappeler que le domaine des Berthiers possède "le label vigneron en développement durable. Nous sommes les seuls de la région à l'avoir. Il assure que nous sommes des vigneron engagés de la feuille de vigne à la bouteille. Nous sommes engagés dans la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) en faisant appel aux entreprises locales. "

Les accords mets et vins

Domaine des Berthiers. Ce Pouilly-Fumé est le fruit d'un assemblage de jus de raisin issus à 60 % de silex et 40 % de calcaire. Ainsi, "il y a un côté minéral en même temps qu'une rondeur en bouche. Il est très typé silex", présente Frédéric Jacquet. Le millésime 2022 est actuellement en vente. Un breuvage conseillé avec des fruits de mer, du poisson grillé.

La cuvée d'Eve. Cette cuvée haute gamme est issue d'une parcelle bien spécifique située sur le haut de Saint-Andelain sur un terroir silex. Elle est élevée, pendant une année, dans des barriques pour apporter un profil aromatique différent et une belle longueur en bouche. Le millésime 2017 est en ce moment commercialisé. Un vin qui est à déguster avec une buche de Noël, du chocolat, du foie gras.

Mathilde Thomas ■



Les vignobles Villebois ont racheté le 1er janvier 2015 le domaine des Berthiers à Jean-Claude Dagueneau. Actuellement c'est Frédéric Jacquet, le directeur d'exploitation. © Christophe