

AURÉLIE BERTHOD,

le terroir dans les veines



Issue de la grande distribution où elle pensait faire carrière, Aurélie Berthod a créé sa propre maison de vins en Côte de Beaune.

Par Eric Perruchot

Aurélie Berthod se destinait à reprendre le Super U familial de Saint-Vit, à côté de Besançon. « *J'ai orienté mes études en fonction de ce projet* », explique celle qui est aujourd'hui propriétaire de sa propre maison de vins en Côte de Beaune. Préparation HEC, école supérieure de commerce à Dijon, diplôme franco-espagnol en gestion et marketing d'entreprises à Grenade (Espagne), perspective d'embauche aux laboratoires Vendôme...

La rencontre de Vincent Fournier, viticulteur en Côte-d'Or, a quelque peu changé la donne de départ, même si, de retour en France, Aurélie Berthod gardait la grande distribution en ligne de mire. Elle intègre CMV Formation Conseil, à Dijon, où elle est chargée du marketing en accompagnement des grandes surfaces. La naissance il y a sept ans de Ambre, sa « *première petiotte* » dit-elle, change encore la donne. Elle quitte son emploi pour épauler le domaine familial de son compagnon. Une histoire de cinq générations à Bligny-lès-Beaune, commencée en 1882 avec Fanie et Eusèbe Fournier. « *En plus du domaine et d'une structure de négoce, Vincent est aussi prestataire de services en viticulture. Par mon expérience, j'étais à même de gérer et développer tout l'administratif* », indique-t-elle. Volontaire et animée par un impérieux « *besoin de [se] renouveler* », elle a l'opportunité en 2017

d'acquérir 5 ha et demi à Pernand-Vergelesses, autrement connu pour son grand cru corton-charlemagne. Et de fonder, à la faveur du départ en retraite d'un viticulteur sans héritier, sa propre maison de vins, le domaine Aurélie Berthod. Déjà à bac +6, elle reprend le chemin de l'école (à la « *Viti de Beaune* ») et obtient, par le biais de la formation à distance, le brevet professionnel de responsable d'exploitation. Un an après la naissance de son fils Léandre, elle appose les premières étiquettes sur ses appellations pernard-vergelesses, beaune et chorey-lès-beaune, qu'elle commercialise en bouteilles aux particuliers et en restauration, sans oublier les salons.

Premières cuvées et premières distinctions

Premières cuvées en 2017 et premières distinctions dans cette nouvelle vie où la trentenaire se veut encore apprentie. Au Clos de Vougeot, la Confrérie du Tastevin consacre « *Major* » son 1er cru Les Fichots, un pernard-vergelesses rouge. Un label qui sélectionne les vins, dégustés à l'aveugle, les plus caractéristiques de la Bourgogne. Presse et radio locales commentent cette entrée atypique dans le monde des grands où elle pratique une viticulture raisonnée. Mais sûrement pas pour entendre parler d'un vin qui serait « *féminin* ». « *Je n'y crois pas trop. Je fais le vin que j'aime avant tout* ». En cuverie, elle a renouvelé la futaille, investi dans des cuves inox et du matériel de vendanges. Pour les vignes, elle s'appête à embaucher deux tâcherons (rémunérés à la tâche). Aurélie, qui aime rappeler ses racines terriennes du Jura, retrousse les manches tout en préservant sa vie de famille entre Bligny-lès-Beaune et Pernand.

Traces Ecrites

L'ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE DU GRAND EST
ET DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

NEWS



60, le best of