



GUIDE D'ACHAT

Frédéric Berne dans sa parcelle de B
plantée en agroforesterie, avec 300 a

FRÉDÉRIC BERNE

Toujours des projets plein la tête

Frédéric Berne exploite aujourd'hui 12,5 hectares de vignes, dont 8,5 en Beaujolais-Lantignié et le solde dans trois crus... et bientôt quatre puisqu'il

vient de planter quarante-cinq ares de vignes en Moulin-à-Vent Rochenoire, un lieu-dit très granitique situé sur Chénas. Autres nouveautés, le domaine produit depuis 2024 un Beaujolais-Lantignié blanc sur un terroir argileux bien adapté au chardonnay et il va bientôt proposer un vin de France à partir du cépage résistant le souvignié. « C'est un cépage qui m'a plu et qui garde de belles acidités », explique le vigneron. Le domaine est toujours conduit en bio et il est désormais presque intégralement restructuré en vignes larges de deux mètres, avec 5 000 à 6 000 pieds à l'hectare. « J'ai produit trente à trente-cinq hectolitres par hectare en moyenne sur les dix dernières années et cela me suffit. J'ai environ 30 % de coûts de production en moins avec des vignes larges et c'est tellement plus agréable pour travailler toute l'année, pour vendanger ; et puis, je passe dans les rangs avec un tracteur agricole à 22 000 €, dix fois moins cher qu'un enjambeur ». La conjoncture n'est pas franchement idéale, mais Frédéric Berne continue d'avancer dans son projet d'avoir sa propre cuverie. « Je cherche un lieu pour vinifier et pouvoir accueillir des gens qui veulent vivre une expérience œnotouristique. J'ai 40 ans, une équipe dynamique, un vignoble restructuré, c'est le bon moment même si c'est un peu rageant de constater que nous sommes sortis de la crise du Beaujolais pour retomber dans une crise internationale ».

69430 Lantignié - Tél. 06 83 46 05 06

Chiroubles Les Terrasses 2023 (20 €) - 91

Robe intense. Arômes riches de cerises noires bien mûres relevés d'une fine note boisée. Bouche dense, avec un fruité riche, juteux, gourmand, un bel équilibre et du potentiel.

Régnié La Pierre 2023 (20 €) - 93

Robe grenat, violacée. Arômes élégants de fleurs, de fruits rouges... Bouche raffinée, bien équilibrée, tonique, avec des tanins fins, un fruité charnu et une finale florale très agréable. « Un grand vin en 2023 », conclut un dégustateur séduit.

Morgon Corcelette 2023 (20 €) - 90

Robe intense, brillante. Arômes réservés, riches, sur des notes de myrtilles, une touche de moka... Le vin est dense, encore un rien serré, mais le fruité est généreux, charnu, les tanins de qualité et le potentiel est là !