

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



François de Nicolay et sa sœur, Claude, élèvent leurs vins dans la plus pure tradition bourguignonne.

## Bienvenue chez les Chandon

**Accueil.** A Chandon de Briailles, domaine familial d'exception, on peut aller goûter. Plutôt rare en Bourgogne...

Faisons court. La propriété est entrée dans la famille en 1834 et s'est transmise par les femmes, changeant de nom plusieurs fois. L'une d'entre elles a épousé un Chandon de Briailles. Cette même famille Chandon, originaire de Mâcon et dont un fils a eu la bonne idée de se marier avec la fille d'un M. Moët et de s'associer avec lui dans une certaine affaire de champagne...

François de Nicolay nous conte la suite: «*Mon arrière-grand-mère, celle qui était mariée à un Chandon de Briailles, a transmis à son petit-fils, Aymard-Claude de Nicolay, mon père. Il a décidé de conserver la marque et a passé une convention avec la maison Moët qui nous interdit de faire des pétillants...*»

Les Chandon sont restés chez Moët jusqu'au rachat par Bernard Arnault. Quant au domaine, il a été confié à des régisseurs et surveillé de très loin par la famille. Autant dire qu'il déclinait sévèrement. En 1982, Nadine, la maman de François, a dit: «*Ce n'est pas possible! Je vais m'en occuper!*» C'est

elle qui l'a remis d'aplomb en changeant d'équipe et en faisant des investissements. Nadine, intuitive et volontaire, décide en 1988 d'arrêter les herbicides puis les fongicides, et interdit les traitements systémiques sur le domaine.

François arrive en 2001 avec Florence, son épouse: «*J'avais déjà monté un business de vente de vin un peu ciblé à Paris, qui s'appelait Pinot noir et chardonnay...*» Son activité l'a mis en contact avec des producteurs qui cultivent en bio et en biodynamie, et qui ne demandent pas mieux que de lui en enseigner les rudiments. «*On a commencé la biodynamie en 2005. En 2008, j'ai compris qu'il fallait se faire certifier pour être crédible; on est certifiés depuis 2011.*» Claude, la sœur de François, s'occupe du labo et du suivi analytique, mais «*c'est un petit domaine, donc on fait un peu de tout*».

Quatorze hectares tout de même, dont un tiers sur la fameuse colline de Corton, le reste à parts égales dans les appellations savigny et pernard-vergelesses. Pour le dépaysement, les Nicolay travaillent également une parcelle en moulin-à-vent, superbe cru du beaurois dont les raisins sont vinifiés sur place.

Si 65 % des volumes sont destinés à l'export, le solde se partage entre restauration, cavistes et, bonne nouvelle, particuliers. Lesquels sont, pour peu qu'ils téléphonent avant, parfaitement bienvenus... ■

✓ SÉLECTION

**Savigny-lès-beaune 1<sup>er</sup> cru**

**Aux Fournaux 2010.**

Nez petite cerise, bouche vive, tendue, fraîche, tanins accrocheurs, joli fruit. 25,30 €.

**Les Lavières 2010.**

Sur les cailloux. Fruits noirs, cerise, plus complexe, plus épicé, bouche garnie, fraîche, élégante, bonne longueur. 30 €.

**Pernand-vergelesses 1<sup>er</sup> cru**

**Iles de Vergelesses 2010.**

Très fruit, fruits rouges, framboise, petite note boisée qui souligne le fruit, bouche tendre, très fruitée, bonne capacité de garde, mais un fruit qui donne envie de le boire aujourd'hui. 33,60 €.

**Iles de Vergelesses 2009.**

Nez plus solaire, un peu poivré, fruits noirs, bouche large, puissante, intense, beaucoup de matière, long, tannique. 33,60 €.

**Corton Grand Cru**

**Les Bressandes 2010.**

«*Dans le cœur de Corton, plein est sur le méplat, à mi-coteau, on a un hectare de rouge.*» Sous-bois, cerise, presque agrumes, bouche tendue, fraîche, petits tanins croquants, élégant. 70,20 €.

**Les Bressandes 2009.**

Salade de fruits, épices derrière, bouche puissante, dense, bien garnie, poivrée en finale, tanins en finale. 70,20 €.

**Corton blanc 2010.**

Récolté sur Bressandes au milieu des rouges: «*Autrefois, il n'y avait pas de blanc du tout au domaine, et le haut de la parcelle, plus caillouteux, a été replanté en chardonnay...*» Fruits blancs, mirabelle, zeste, bouche ronde, grasse, du volume, un peu puligny par sa générosité. 77,30 €.

Chandon de Briailles  
1, rue Sœur-Goby, 21420 Savigny-lès-Beaune. 03.80.21.52.31,  
www.chandondebriailles.com.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT SUR **Le Point.fr**