



CHANDON DE BRIAILLES – CORTON-BRESSANDES

UNE HISTOIRE BOURGUIGNONNE

Chandon de Briailles, c'est un nom à Savigny-lès-Beaune, en Bourgogne, mais c'est aussi une longue histoire. Propriété de la même famille depuis 1834, ce domaine de 13,7 hectares est aujourd'hui dirigé par Claude de Nicolay et son frère François. Depuis près de trente ans, produire des vins de garde reste la doctrine maison. Le domaine nous avait invités à parcourir les vingt-cinq dernières années de son existence à travers l'un de ses crus emblématiques : le corton grand cru rouge Bressandes. Il nous a donc semblé judicieux de vous présenter cette rencontre en partant du début, en nous appuyant sur les millésimes, sur les commentaires de dégustation, pour mieux raconter un quart de siècle d'évolution dans les pratiques viticoles et œnologiques d'un domaine emblématique de Bourgogne.

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Lionel Georget**

REPÈRES

Régisseurs : Claude de Nicolay et son frère François.

Domaine : 13,7 hectares répartis à parts égales entre les communes de Savigny-lès-Beaune, Pernand-Vergelesses et Aloxe-Corton.

Appellations

Savigny-lès-beaune.

Savigny-lès-beaune premiers crus rouges Aux Fourneaux et Les Lavières.

Pernand-vergelesses premiers crus rouges Les Vergelesses et Île des Vergelesses.

Aloxe-corton premier cru rouge Les Valozières.

Volnay premier cru rouge Les Caillerets.

Corton grands crus rouges

Les Maréchaudes, Les Bressandes et le Clos du Roi.

Corton grand cru blanc.

Corton-charlemagne grand cru.

21420 Savigny-lès-Beaune

Tél. 03 80 21 52 31

1985 – pas de note

Trois ans plus tôt, Nadine de Nicolay, la mère de François et de Claude, était arrivée de Paris avec la ferme intention de remettre de l'ordre dans la boutique après une succession de régisseurs plus ou moins rigoureux ; avec l'objectif aussi de commercialiser les vins du domaine en bouteilles. En 1985, Jean-Claude Bouveret a été embauché comme régisseur ; il est encore au domaine aujourd'hui. Les "anciennes" pratiques (ajout d'acide tartrique, désherbants, engrais, œnologues très "interventionnistes"...) avaient encore cours et le vin présente un côté serré, sec, qu'il ne devrait pas avoir dans un beau millésime comme 1985.

1990 – 18

Un pas a déjà été franchi au niveau de la culture des vignes avec l'arrêt des désherbants chimiques (en 1988) et le passage à des produits de traitement plus doux. Le millésime est bien sûr de très grande qualité et il a donc pu s'exprimer dans de meilleures conditions que 1985. La robe est intense, encore vive. Le nez exprime des notes de fleurs fanées, de fruits confits,

de chocolat noir. Le vin est charnu, dense, gourmand, tendre, patiné et délicat. Magistral !

1991 – 13,5

Après un cursus en viti-œno classique et des stages dans l'hémisphère sud, Claude de Nicolay rejoint le domaine familial. La première bouteille de 1991 était bouchonnée et nous gardons un petit doute sur la seconde. Le vin garde un beau fruité-épice, avec néanmoins quelques touches animales moins avenantes. La bouche s'exprime sur la fraîcheur, la minéralité, avec un volume en bouche qui manque à l'appel, dans un millésime pourtant souvent bien charpenté et parfois même supérieur à 1990.

1994 – 14,5

Le millésime ne restera pas dans les annales mais le vin est plus que convenable, dans un style finement fruité, léger, élégant, minéral, élancé. Nous ne sommes pas face à un vin "de bouche", de dégustation, mais plutôt de gastronomie, et avec un plat adapté et quelques bons amis, il fera à coup sûr merveille.



Claude de Nicolay et son frère François dirigent aujourd'hui le domaine familial.



La vinification des rouges en vendange entière est très pratiquée chez Chandon de Briailles.

1995 – 16

Superbe nez marqué d'arômes étonnants d'orange confite, de pain d'épices, qui se complètent à l'aération de notes de tabac, de grillé, de réglisse... La bouche n'est pas tout à fait au niveau du nez, mais néanmoins très agréable. Le côté tannique (lié aux peaux épaisses des baies) s'est patiné avec le temps et le vin se présente avec beaucoup de gourmandise, de chair, de finesse et une belle densité.

1998 – 17

La robe est encore intense et vive et avec ses notes de fleurs fanées, de végétal fin, de fruits confiturés. Ce 1998 exprime assez bien dans le verre une technique traditionnelle employée depuis longtemps par le domaine : la vinification en vendanges entières, "de 50 à 100% selon le millésime", précise François de Nicolay. Le millésime était dense, mais sérieux. Le temps a arrondi les angles et si le style reste ferme, la bouche s'est remplie ; chair et minéralité s'expriment aujourd'hui dans un très bel équilibre, avec beaucoup de race.

1999 – 19

Il a fallu faire tomber 50% de la récolte lors de la vendange en vert, mais à la récolte, les raisins étaient parfaitement sains, mûrs et fermes à la fois, avec des peaux épaisses. "Ce sont les plus beaux raisins que nous ayons eus jusqu'à maintenant", assure rétrospectivement François de Nicolay, qui n'était pas encore à plein-temps au domaine, mais qui venait épauler sa sœur et sa mère pendant les vendanges. La robe est intense, vive. Au nez, s'expriment des arômes d'épices, de fruits rouges et noirs confiturés, de chocolat... la texture est charnue, pleine, gourmande, suave à souhait, tout en conservant une grande élégance. La plus belle bouteille de cette verticale !

2000 – 16

Le vin n'a évidemment pas le volume en bouche du 1999, mais son style finement épicé, fruité, frais, structuré et pur, en fait, un peu comme le 1994 (un ton au-dessus toutefois...), un merveilleux vin de gastronomie. "Je ne perds jamais cet aspect-là de vue. Un vin se boit à table", rappelle François de Nicolay.

Le terroir des Bressandes

Situé sur le village d'Aloxe-Corton, le terroir des Bressandes a l'aspect d'une longue bande de vignes exposées au sud-est, en milieu de coteau, et qui se poursuit jusqu'en limite de Ladoix-Serrigny. La pente est faible et le sol se distingue par une nature assez argileuse. "La terre est généreuse ; on n'accroche pas les charrues", assure François de Nicolay. L'endroit est donc propice à la production de vins de garde, généreux, massifs, qui demandent un peu de temps pour livrer toute leur complexité. Le Domaine Chandon de Briailles y exploite 1,45 hectare environ en cinq parcelles situées dans des lieux très différents : trois aux extrémités et deux au milieu. La parcelle côté nord (32 ares) a été replantée au début des années 1980 avec un matériel végétal de qualité moyenne ; le reste est plus joli, avec des vignes plantées dans les années 1970, en 1991 et 1998.



Construite entre 1690 et 1705, la maison s'ouvre sur un vaste jardin à la française.



Le domaine élève ses vins en fûts de chêne, mais avec beaucoup de prudence avec le bois neuf.



2001 – 15

Avec François de Nicolay, ne vous attendez pas à rencontrer le vigneron bourguignon "type". Diplômé d'école supérieure de commerce, il est arrivé à plein-temps sur le domaine cette année-là après diverses expériences commerciales à l'étranger, un stage dans un domaine en Oregon et quelques années dans la distribution des vins à Paris. Sa mère Nadine a officiellement pris sa retraite la même année. Son premier millésime peut être qualifié de "froid". Les maturités n'ont pas atteint les sommets et le vin est élané, tendu, fin. On aimerait plus de chair, mais c'est néanmoins un joli corton très pur.

2003 – 18,5

L'année de la canicule, le domaine a fait la une du quotidien de Côte-d'Or *Le Bien Public* en décidant de vendanger très tôt,

dès le 15 août, son aloxe-corton premier cru Valozières. "Le degré d'alcool était déjà de 14°, alors pourquoi attendre ? Les raisins se vidaient", explique François. Les raisins du corton-bressandes ont été coupés dans la foulée et la décision de vendanger tôt a manifestement été la bonne. La robe est profonde. Au nez comme en bouche, le vin reflète le soleil généreux du millésime, mais sans excès. La richesse est imposante, la texture suave, mais le vin garde beaucoup de race et de finesse. À noter que la vinification s'est effectuée à 90% en vendanges entières et pour François de Nicolay : "les tanins de rafle ont contribué à préserver la fraîcheur du vin."

2005 – 18,5

2005 est un grand millésime, mais c'est aussi la première année du passage du domaine en viticulture biodynamique. "Je le voulais depuis longtemps, mais il a fallu convaincre l'équipe du domaine, la former, ce qui ne s'est pas fait en un jour ; schématiquement, il faut pulvériser les préparations pour le sol, les racines, après 18 h 00, celles pour la plante au lever du jour, c'est un changement radical dans la façon de travailler", assure François. Le vin exprime des arômes très riches de liqueur de cassis, de cerise... La concentration en fruits, en tanins, est magnifique, le tout avec fermeté, longueur en bouche et harmonie. Monumental !

2006 – 16

À la récolte, le millésime présentait de bons niveaux de maturité mais les peaux étaient fines, alors la structure tannique de ce 2006

est de densité moyenne. Le vin est néanmoins très séducteur avec une texture en bouche suave, gourmande, charnue, le tout complété de notes fruitées légèrement confiturées.

2007 – 15,5

Jolie robe rubis, vive. Nez fin, floral, marqué de notes épicées, florales... Le vin est suave, soyeux, sur un fond de tanins "enrobés". L'été a été "pourri" et on sent un déficit de structure, mais comme pour tous les bons 2007, ce bressandes est délicieux à déguster aujourd'hui sur son fruit et sa tendresse. Nous ne voyons aucun intérêt à trop attendre les 2007 rouges de Bourgogne, en rouge et plus encore en blanc.

2008 – 16

Le millésime marque le début de la certification officielle du domaine en biodynamie. "Je ne voulais pas m'embêter avec un dossier administratif rébarbatif. Une rencontre avec Madame Hegoburu, vigneronne dans le Jurançon, m'a fait changer d'avis. Elle m'a dit : *tout le monde prétend être en bio, mais il faut le prouver ; on n'est pas obligé de vous croire sur parole*". Dans la mesure où le domaine applique la biodynamie à la règle, nous avons donc décidé de demander la certification", résume François de Nicolay. En vinification, 2008 marque le début des élevages sur lies après fermentation malolactique. Jusqu'alors, les vins étaient séparés de leurs lies après la "malo". La robe est intense, brillante. Arômes très complexes, purs, de rose, d'épices... En bouche, le vin est structuré, riche, plein, frais, avec un retour de notes épicées et une certaine fermeté qui va demander quelques années pour se fondre.