

Domaine Chandon de Briailles (Côte de Beaune)

Domaine Chandon de Briailles (Côte de Beaune)

Avec François de Nicolay

Lundi 10 mai 2010

Le domaine familial de Chandon de Briailles, situé à Savigny-les-Beaune, dispose de 13 hectares de vignes répartis sur 13 appellations en Côte de Beaune. Cette répartition est distribuée à parts égales sur les communes de Savigny-les-Beaune, Pernand-Vergelesses et Aloxe-Corton.

François de Nicolay, fils des actuels propriétaires, a rejoint le domaine en 2001 suite à quelques années passées dans la distribution de vins bourguignons à Paris. Ses parents avaient eux-mêmes repris l'exploitation en 1988. Ils avaient dès lors arrêté toute utilisation d'engrais et de pesticides, en optant pour la culture biologique raisonnée. Historiquement seuls des vins rouges étaient produits, mais des vins blancs (issus de chardonnay) ont été introduits à partir de 1988. Ceux-ci représentent aujourd'hui 20% de la production.

Le domaine est certifié en culture biodynamique depuis 2005. Les vins se veulent respectueux et représentatifs de leurs appellations. Les vendanges, manuelles bien évidemment, sont effectuées avec des raisins équilibrés, à maturité optimale et disposant d'une bonne énergie.

Les sélections de vignes sont à la fois clonales et massales. Les rendements sont volontairement limités, proches de 30 hl/ha pour les rouges et 40 hl/ha pour les blancs.

Vins rouges

Les vinifications des vins rouges sont effectuées principalement avec des raisins entiers. La proportion est ajustée en fonction des millésimes, comme pour 2007 (millésime délicat) où elle variait entre 60 et 100%. Les raisins sont mis en cuve thermorégulée. Tout choc thermique est évité (les températures sont initialement maintenues entre 16 et 18° C pour éviter tout pic). Deux pigeages sont faits par jour. Les cuvaisons durent entre deux et trois semaines. Les jus de presse peuvent être utilisés, sauf ceux de fin de presse. 97% des fûts sont anciens, parfois âgés de plus de dix ans, car "il n'est pas question de maquiller les vins", comme le souligne François de Nicolay. L'aspect fruité et délicat du pinot noir est conservé grâce à ce type de vinification.

La conservation de la fraîcheur est obtenue en laissant les vins sur lies, avec une réduction maîtrisée. Les soutirages se font à la main, et les mises en bouteille se font sans manipulation (pas de collage ni de filtration). Le domaine recherche à utiliser le minimum de soufre, phénomène accentué depuis la conversion en biodynamie.

Les 2007 ont été éraflés à 40%, sauf le Clos de Roi (vendange entière). À titre comparatif, 1999 était entièrement en vendange entière, 2005 comportait 90% de vendange entière, alors que 2009 a vu une baisse de ce pourcentage (le but étant de rendre les vins plus accessibles dans leur jeunesse).

Savigny-les-Beaune 1er cru Aux Fourneaux 2007

La vigne située au lieu dit "Aux Fourneaux" est plantée en sélection massale, datant des années 1950. Les sols sont plutôt argileux. La mise en bouteille de ce 2007 s'est faite sans ajout de soufre.

La robe est très claire, légère et brillante. Le nez présente des notes de fruits frais (cerise, fraise écrasée), de menthol, de réglisse, le tout sous un aspect très "naturel". Le vin est acidulé en bouche avec peu de densité offrant un côté frais, renforcé par un trait vert et une pointe végétale. La finale est tendue et présente une très légère sécheresse.

Savigny-les-Beaune 1er cru Les Lavières 2007

La vigne est plantée ici sur un sol plus calcaire et est plus haute en altitude que pour les Fourneaux.

Le vin présente plus de maturité, avec des notes de fraise, de cerise, de violette, de cassis et d'épices. Il possède une belle élégance. Les tannins sont enrobés, fins et épicés. La maturité s'associe à la fraîcheur et donne un équilibre idéal.

Pernand-Vergelesses 1er cru Ile des Vergelesses 2007

Le climat est ici plus frais (en raison de la combe), et profite davantage au chardonnay. La moyenne d'âge des plantations est de 30 ans (certaines vignes sont très vieilles). Les sols sont argilo-calcaires.

Ce vin livre une belle trame aromatique au nez, mêlant maturité des fruits rouges avec des notes de noyau de cerise et de réglisse. La bouche est dotée d'une belle matière, riche et savoureuse. La finale montre des tannins puissants et une pointe d'amertume.

Corton Grand Cru Les Maréchaudes 2007

Les Maréchaudes est dans la partie basse des grands crus de Corton. Le cru est petit en surface (moins d'un demi hectare). Le climat donne un caractère assez facile et fruité aux vins. François de Nicolay ajoute que c'est "le Corton le plus féminin de l'appellation".

Le vin est ouvert aromatiquement, fruité (cerise fraîche, framboise et abricot) initialement, puis à l'aération il développe des notes de cuir et une touche terrienne (humus notamment). La bouche dispose par contre d'une trame plus serrée et de tannins présents. La finale est assez fluide et fine.

Corton Grand Cru Les Bressandes 2007

Les Bressandes dispose de sols argilo-calcaires. Les vignes sont en plein coeur de l'appellation Corton, à mi-coteau avec une terre riche, plus profonde qu'à Pernand-Vergelesses. Le domaine possède quatre parcelles différentes, dont deux sont plantées en sélection massale.

Le vin s'est refermé et dispose de peu d'expression, même après quelques minutes d'aération. Il évolue vers des notes de cerise macérée, de feuille fraîche et de sous-bois. La bouche montre toutefois une grande richesse, avec des épices et une belle maturité de fruits, avec même une pointe d'alcool. Les amers en finale sont très intéressants. Ce vin nécessite impérativement une dizaine d'années de cave, et est un bel exemple (presque qu'un archétype) de l'appellation.

Corton Grand Cru Clos du Roi 2007

La vigne, âgée de 50 ans, est située est haut de coteau (à une altitude de 320 mètres). Les sols sont composés de marnes sableuses. Le domaine possède un demi hectare dans cette appellation.

Le vin présente une robe colorée, des notes complexes de fruits noirs, florales (pivoine), de ronce, de truffe noire et de noisette. La matière est imposante, avec des tannins accrocheurs, puissants et mûrs. La tension donne de l'allonge à la finale.

Corton Grand Cru Les Bressandes 2001

La robe, toujours claire, montre une légère évolution sur le bord du disque. Le nez s'exprime sur des notes de réglisse, de moka, de cuir et de kirsch. Une pointe naturelle, évoquant une expression ancienne du pinot, donne une impression de chaptalisation (l'information n'a pas pu être vérifiée). Les tannins sont encore marqués, mais sèchent très légèrement en finale. Les épices sont puissantes et la longueur est intéressante.

Corton Grand Cru Les Bressandes 1999

Le vin est issu de raisins en vendange entière. L'année a été exceptionnelle, surtout sur la colline de Corton. Les niveaux de maturité étaient quasiment au niveau de ceux de 2009, mais les raisins étaient plus fermes.

L'expression est très belle, avec un nez au caractère sanguin (orange et tomate), une pointe florale et des fruits rouges. La bouche est chaleureuse et présente une sensation de sucrosité. Elle donne un côté méridional au vin, amplifié par des notes de figues et d'épices. Les tannins sont toujours légèrement serrés. Malgré un léger creux en milieu de bouche, la persistance est superbe.

Corton Grand Cru Les Bressandes 1995

L'année 1995 a connu du millerandage et des rendements faibles.

Le vin dispose d'une expression très raffinée jouant sur la complexité de l'évolution secondaire. Le côté naturel est saisissant. Le nez s'ouvre sur des notes de feuille et de sous-bois humide, de rose fanée, de menthol et de réglisse fine. La matière est stricte, construite sur des tannins puissants et de l'acidité. Une pointe ferrugineuse est détectable, mais laisse la place aux fruits en fin de bouche. C'est un bel exemple de Corton, et une très belle bouteille.

Corton Grand Cru Les Bressandes 1990

Le nez est légèrement réduit et présente des notes grillées, voire toastées qui donnent une impression de fût de chêne plus présent. Après quelques minutes, le vin se précise avec de la groseille, de la violette et un côté terreux de sous-bois. La matière, dotée d'une certaine rondeur, a une attaque puissante avant de céder la place à plus d'acidité (saline) et une certaine dureté.

Vins blancs

Les raisins blancs sont triés avant d'être pressés (presseur pneumatique). Le débourage est plutôt court et les jus sont directement mis en fût pour les fermentations et l'élevage. Les températures restent faibles, car elles ne dépassent pas 20 à 21° C pendant les fermentations alcooliques. Les vins sont gardés sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

Pernand-Vergelesses 1er cru Iles des Vergelesses (blanc) 2007

Trois vignes sont plantées dans différents lieux de l'Ile des Vergelesses (au milieu du pinot noir).

Le nez est expressif et complexe, formé de notes de pomme verte, de citron et de chèvre-feuille. Il associe la fraîcheur mentholée à la maturité (touche de miel et de caramélisation). La bouche est élégante et présente une belle tension grâce aux agrumes. La pureté du vin est excellente.

Corton (blanc) 2007

La vigne est située au-dessus des Bressandes.

Ce vin est très clairement fermé, et demande une aération prolongée pour commencer à libérer des notes fumées, de foin et de tabac, de craie et d'acacia. La bouche est droite, avec une expression marquée de fruits blancs et de calisson.

Une pointe tannique est détectable en finale. La longueur est remarquable et l'ensemble demande du temps pour s'intégrer et mieux s'exprimer.

D.R.