

# François & Claude DE NICOLAY

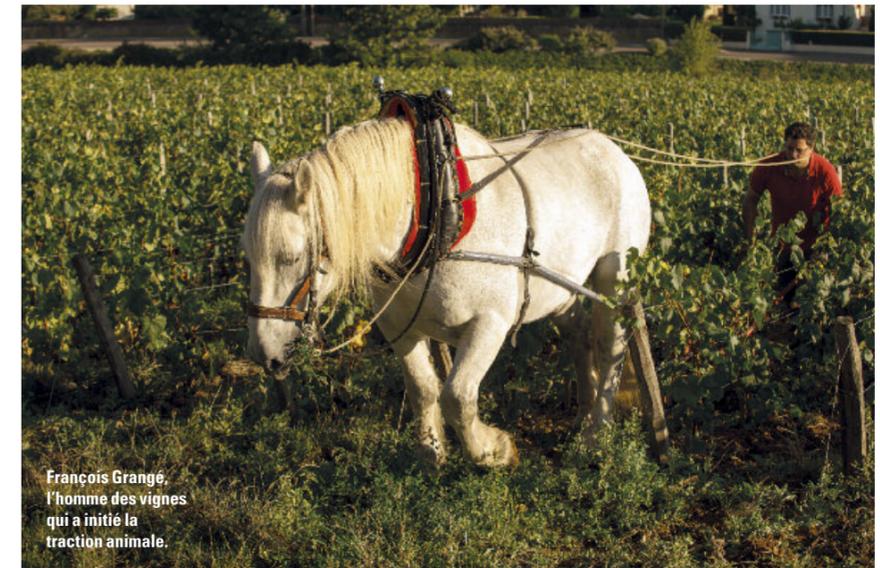
LE BIO POUR BLASON

*Le domaine Chandon de Briailles s'inscrit dans la tradition des plus beaux terroirs bourguignons avec un supplément d'âme et de cœur : la biodynamie, cultivée ici avec amour et bon sens paysan. François Aymard de Nicolay et sa sœur Claude, sur leurs grands terroirs de Corton, de Savigny-lès-Beaune et de Pernand-Vergelesses, ont fait bien plus que leurs preuves : ils ont fait école.*

PAR THIERRY DUSSARD  
PHOTOS JON WYAND



## CHANDON DE BRIAILLES



François Grangé,  
l'homme des vignes  
qui a initié la  
traction animale.

**D**eux bouteilles et trois pommes jaunes sur une longue table rouge semblent attendre le pinceau d'un peintre. Juste au-dessus de la cave, entre un ordinateur et une machine à café, c'est d'ici que tout part au domaine Chandon de Briailles, à Savigny-lès-Beaune. François de Nicolay et sa sœur Claude s'y retrouvent chaque jour afin de faire le point sur les travaux en cours. Ce matin de janvier, jour fleur et ciel bas mangé par le brouillard, aucun visiteur à signaler. Depuis la fin novembre, la taille accapare tout entière la petite équipe du domaine.

Les sarments sont brûlés sur place et des vignes montent des signaux de fumée comme une incantation en faveur du millésime à venir. "Sur Savigny et Pernand, nous n'avons ramassé qu'un hectolitre et demi par hectare en 2016", confie François de Nicolay, qui n'est pas assuré contre le gel. Heureusement, la colline de Corton a été épargnée et les 25 hectolitres par hectare récoltés ont sauvé les meubles, sinon l'année. La famille Nicolay possède 1,45 hectare de Corton Les Bressandes. La parcelle vient d'être buttée, au cheval, car le domaine s'est converti au bio et à la biodynamie depuis 2008. "Les vignes sont enherbées, mais on ne sème pas d'herbe", sourit le propriétaire-vigneron, écologiste sans être intégriste.

*Désormais ces blasons  
du bio valent lettres  
de noblesse, plus encore  
que la couronne comtale  
et le lévrier des armes  
familiales qui figurent sur  
la capsule des bouteilles.*

Nous marchons maintenant dans un autre grand cru, le climat Corton Les Maréchaudes, en bas de pente, dont 40 ares appartiennent au domaine. Le sol est légèrement amendé d'un compost de fumier de vache. Un peu plus haut, "60 ares de chardonnay ont été plantés au début des années 1980 par mes parents, sur un terrain plus calcaire, parce qu'ils voulaient avoir un blanc dans leur

*gamme. C'est un corton blanc, original et séduisant, qui nous a donné 30 hectolitres par hectare l'an dernier. Au total, nous avons 3,10 hectares en Corton",* poursuit François de Nicolay, en vantant les mérites de la taille Guyot Poussard venue du Sancerrois, très en vogue chez les adeptes du bio. "Ce procédé limite les maladies du bois et facilite le flux de sève, mais il faut être bio à tous les stades, de la taille à la mise en bouteille. Aujourd'hui nos raisins ne sont plus simplement issus de l'agriculture biologique, nos vins sont bio aussi. Pas de levurage, ni de filtration, et

*nous sommes certifiés Écocert et Demeter depuis 2011."* Les deux labels apparaissent du reste sur la contre-étiquette.

Désormais, ces blasons valent lettres de noblesse, plus encore que la couronne comtale et le lévrier des armes familiales qui figurent sur la capsule de chacune des bouteilles. "Il y a vingt ans, Paris était très bordeaux, mais j'avais un magasin qui s'appelait Pinot noir et Chardonnay où nous vendions les puligny-montrachet d'Anne-



Claude Leflaive, raconte celui qui fut caviste dans une première vie. *C'est elle qui m'a fait découvrir la biodynamie.* Une initiation suivie par une visite à Montlouis, chez François Chidaine, vigneron bio des bords de Loire, et accompagnée par les conseils de Pierre Masson, l'apôtre des rythmes solaires et lunaires. Deux mentors pour une double reconversion, au vin et au bio.

Ce retour à la terre de François avait été précédé par celui de sa mère, Nadine, qui avait décidé de reprendre en main le domaine en 1982. *« Avant son arrivée, le vin était vendu en pièces à l'hecto-degré, c'est-à-dire que l'on privilégiait la quantité, et que l'on chaptalisaient pour favoriser l'alcool, tout le contraire de ce que l'on fait aujourd'hui »,* explique François. Épaulée par un régisseur, puis par sa fille Claude, la comtesse Nadine Aymard-Claude de Nicolay se voit comme *« une femme de terroir »*. Elle commence alors par abandonner les désherbants et les engrais chimiques. La mise en bouteille au domaine et la vente en direct entraînent une exigence de qualité, qui servira très tôt de transition au passage en bio. *« Je suis arrivée en 1990 après des études d'œnologie à Beaune et à Dijon, ainsi que des stages en Nouvelle-Zélande et en Oregon. Des antipodes, j'ai rapporté l'usage du pressoir pneumatique, et des États-Unis, je suis revenue avec un mari »,* résume en plaisantant Claude de Nicolay-Drouhin,

**2016 fut une « annus horribilis » : 1,5 hl/ha sur Savigny-lès-Beaune et Pernand-Vergelesses seulement ! Heureusement, leurs parcelles de Corton furent épargnées par le gel.**

qui a épousé Frédéric Drouhin, le président de la célèbre maison beaunoise.

En 2001, frère et sœur ont pris la direction du domaine, avec dans leur viseur le passage en bio. *« C'est d'abord du bon sens agricole, disent-ils d'une même voix. Le bio tempère les aléas climatiques et souligne la différence entre les terroirs, mais confère aussi aux raisins une immunité naturelle qui permet aux vins de mieux résister à l'oxydation. »* Les préparations 500 et 501, à base de bouse et de silice de corne, l'une s'adressant à la terre et l'autre à la plante, n'ont ainsi plus de secret pour eux. Les voici donc qui coupent dans les fossés les orties qui serviront aux tisanes contre le mildiou, comme alternative au cuivre. Et pulvérisent du lait écrémé, dilué à 80 % dans de l'eau, en guise de fongicide contre l'oïdium.

*« Le vigneron bio il peut faire peur, on l'imagine barbu et chevelu »,* concède François de Nicolay, glabre, plutôt dégarni, et dépourvu de tout éso-térisme. Mais pas moins résolu à faire profiter son domaine des méthodes culturales bio. Les 13,79 hectares, répartis sur 12 appellations, Bourgogne oblige, bénéficient même d'un traitement de chevaux, si l'on peut dire, depuis que deux comtois et un percheron sont affectés aux labours. *« Prospère, le percheron blanc, pèse une tonne, mais les sols respirent, le travail est plus précis, et*



Le château, un petit bijou XVIII<sup>e</sup> entouré d'un vrai jardin à la française.



*Dans les caves  
cisterciennes, les voûtes  
sont recouvertes d'un  
bienfaisant champignon  
dont le voile noir  
participe à l'élevage de  
ces grands bourgognes.*



## CHANDON DE BRIAILLES



au lieu de partir travailler avec un tas de ferraille, on va au boulot avec un copain, cela change tout !”

Voilà justement le responsable des vignes, François Grangé, qui rentre de la taille. Sur la longue table rouge, il se libère du harnais des batteries du sécateur électrique et claque la bise à Claude. “C’est lui qui nous a incités à passer à la traction animale, dit-elle. Nous avons juste gardé un tracteur pour le rognage, et un autre pour les pulvérisations.” Paradoxe du bio : on traite plus souvent puisque le moindre traitement est lavé par la pluie. Mais le résultat est étonnant. François de Nicolay sort son portable et nous montre la différence entre la photo de feuilles vertes et brillantes, et celle d’un feuillage terne et blanchâtre. “À Corton, notre voisin n’est pas en bio, et du coup notre rang mitoyen est clairement impacté, contrairement à Savigny.”

Fort bien, mais est-ce que cela se sent en bouche ? Il est temps d’aller apprécier ce fameux vin, qui repose sur pile dans l’avant-cave à la Eiffel. Spectacle impressionnant que ces piles de bouteilles, qui servent de vestibule à la cave cistercienne un peu plus loin. Les voûtes y sont recouvertes d’un bienfaisant champignon dont le voile noir participe à l’élevage de ces grands bourgognes. Les cercles de châtaignier gansés d’osier des fûts, sur deux niveaux, ont visiblement connu plusieurs vins.

“Notre mère ne mettait pas du tout de bois, maintenant nous achetons 10 à 15 % de barriques neuves – chez Cavin, dans le Châtillonnais, au nord de Dijon.”

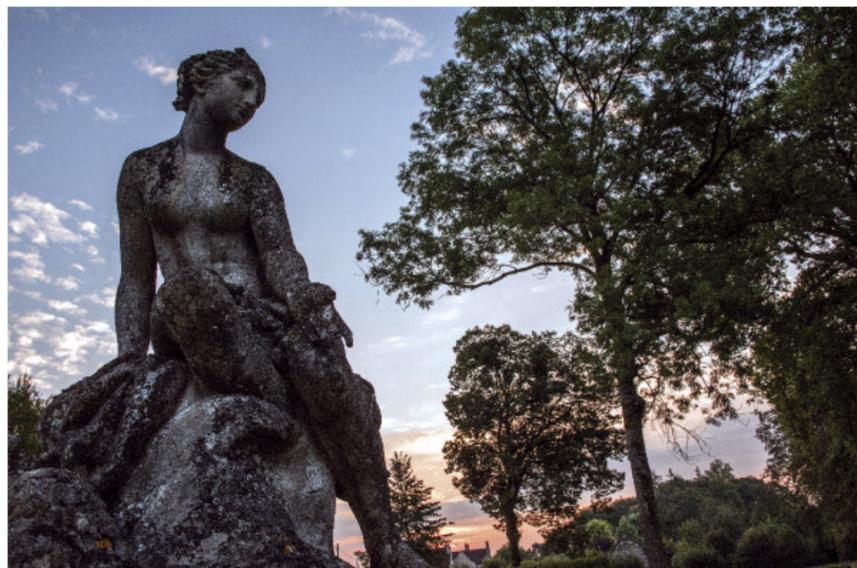
Nous goûtons un savigny premier cru Aux Fourneaux 2015, une terre chaude, comme son nom l’indique, d’argile et de limons, sur un millésime mûr, mais le bio semble apporter de la

fraîcheur. Le vent de la combe de Savigny doit aussi jouer un rôle. Puis un pernard premier cru Île de Vergelesses de la même année. Un peu plus haut sur le coteau, la finesse du fruit rouge s’exprime superbement, avec une note épicée. Une pure merveille, d’autant plus que tout Savigny et Pernand 2016 a été déclassé après le gel, vu le rendement (1,5 hl/ha), et les six fûts sauvés du froid ont d’ailleurs été ironiquement baptisés “Gelée royale”.

Les cortons Maréchaudes et Bres-

sandes, 2 des 3 hectares de grand cru du domaine, montrent une très belle couleur rubis. “Parce que l’on érafle plus qu’avant, mais cela change en fonction du millésime et des climats”, expliquent Claude et François, en l’absence du responsable de cave, le jeune Australien Christian Klott. Pour les rouges, le domaine est finalement revenu à un pressoir vertical hydraulique, plus lent, et le temps est toujours synonyme de qualité. Des échangeurs assurent dans le cuvier béton le contrôle des

*Les vins de Chandon de Briailles ne sont pas des « m’as-tu-bu » et, pour les découvrir, aucun lieu n’est plus merveilleux que la chapelle aux murs baroques.*



températures, afin de rester sous les 30 °C pendant quinze à vingt jours. Les moûts des blancs, eux, sont entonnés à 200 litres par fût, en veillant à ce que la fermentation ne dépasse pas les 22 °C durant un à deux mois. *“Les blancs, c’est notre passe-temps”*, ajoutent-ils. Le Corton blanc 2014, avec ses arômes de poire d’une infinie délicatesse, pourrait pourtant être qualifié d’Or du Rhoin, du nom de la rivière qui coule le long du jardin de Chandon de Briailles.

Un admirable jardin à la française, planté de buis et de rosiers sarmenteux qui mettent en valeur la folie XVIII<sup>e</sup> construite par le régisseur du château de Savigny. La propriété est entrée dans la famille en 1834, par les femmes, l’une d’elles ayant épousé un Chandon, dont un des membres s’est marié avec la fille de Jean-Rémy Moët pour donner naissance à un glorieux champagne en 1833. À ces destins croisés, il faut ajouter une grand-mère Guerlain qui a doté ses petits-enfants d’un don olfactif hors du commun. Patricia, sœur de François et Claude, en a d’ailleurs fait son métier en créant les parfums “Nicolai”.

Ce désir d’entreprendre anime aussi François de Nicolay, qui a lancé sous son nom sa propre marque de négoce. *“Que du bio certifié, de la côte de Nuits jusqu’à Mâcon”*, précise-t-il, soucieux de cohérence. Comme de nombreux Bourguignons, il a en outre in-

vesti dans le Beaujolais, en Moulin-à-Vent, dont les gamays sont vinifiés sous inox au domaine. Et Claude rêve de vignes dans le Jura. En attendant, un ambitieux programme de rénovation les attend en côte de Beaune où les banquiers bio sont une espèce en voie d’apparition. Car le projet d’une nouvelle cave à bouteilles et d’une visite du jardin qui a retrouvé tout son faste, avec son oran-

gerie et sa charmille labyrinthe, devrait séduire. 60 000 bouteilles par an, dont 70 % sont exportées, cela vaut tous les bilans. *“Beaune accueille 1 million de visiteurs, nous pouvons en faire venir 25 000”*, affirment en chœur les Nicolay, dont les cartes de visite mentionnent *“Dégustation sur rendez-vous”*.

Les vins du domaine Chandon de Briailles ne sont pas des “m’as-tu-bu” et, pour les découvrir, aucun lieu n’est plus merveilleux que la chapelle aux murs baroques ornés de pierres vermiculées.

Une grande carte de la côte y révèle dans les plis des courbes de niveau une partie des mystères des combes et des climats de Bourgogne. En face dans la cour, Nathalie Vernet qui fait, paraît-il, une cuisine divine aux vendangeurs, étiquette le 2015. Et dans la pièce à côté, sur la longue table rouge où le courrier a recouvert l’Agenda biodynamique lunaire 2017, trois pommes jaunes attendent toujours la main d’un gourmand. ➤ (Bon à savoir, page 184)

*La propriété est entrée dans la famille en 1834.*

*Un des Chandon se mariera avec la fille de Jean-Rémy Moët pour donner naissance à un célèbre champagne.*

