



Domaine Michel Briday (71)

De père en fils

Michel Briday ne peut renier son fils, Stéphane, aujourd'hui aux commandes du domaine familial. Le premier a su faire preuve d'audace, pour lancer dès les années 1970, un domaine, la mise en bouteilles, le tout en partant de rien. Quant à son fils, dès le début des années 1990, il a fait partie des « leaders » dans la naissance d'une viticulture plus respectueuse de l'environnement.

Le Domaine Michel Briday, à Rully, au nord de la Côte Chalonnaise, nous raconte une histoire profondément humaine de ces « self-made-men » finalement partis de rien, sans héritage, ni fortune venue d'un passé familial plus ou moins lointain. Fils d'agriculteur, Michel Briday a posé ses valises un beau jour à Rully pour y travailler aux côtés de Jean-François Delorme qui, au sortir de l'armée, revenait au pays prendre la suite de son père André ; c'était en 1963, millésime par ailleurs catastrophique... Jusqu'en 1975, Michel Briday s'occupe de la viticulture et des vinifications du Domaine Delorme qui pendant ces douze années passe de moins de dix à... quarante hectares. Le genre d'expérience qui vous forge un caractère ! En 1975, à l'issue de l'une de ces discussions improvisées sur le coin de la table, entre hommes, un verre à la main, ponctuée de dialogues à la Audiard, Michel Briday reprend le domaine de six hectares de Jean et Simone Coulon, vigneron installés à Rully et sans repreneur.

Une médaille d'or au Concours Général Agricole

L'aventure commence mal en 1976. Le premier millésime du Domaine Briday est très ensoleillé, mais la grêle détruit 95 % de la récolte. Le vigneron s'accroche et comme souvent dans ces cas-là, arrive le coup de pouce du destin, sous la forme d'une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 1978 pour le Rully

premier cru blanc La Pucelle 1977. Notons donc et c'est tout sauf un détail, que dès ses débuts, avec l'expérience acquise chez Delorme, son bon sens paysan et quelques règles de base comme la récolte de raisins mûrs, des vinifications soignées, Michel Briday décide de mettre une partie de ses vins en bouteilles. « Dès que j'ai repris le domaine, c'était dans ma tête et puis avec la grêle de 1976, il fallait bien faire quelque chose pour nourrir la famille ! ». La « fortune » ne sourit qu'aux audacieux... et toujours dans le même souci de développer la bouteille, Michel Briday lance en 1981, avec Bernard Derain, rencontré chez Delorme, devenu directeur de la Cave de Mancey (Mâconnais), et quelques autres, le groupement commercial Bourgogne de Vigne en Verre.

Toujours est-il que cette médaille d'or fait connaître le domaine, décoller les ventes et selon la formule consacrée : met le train sur les rails. « À l'époque, le concours agricole publiait un catalogue très attendu par les amateurs, les restaurants, les cavistes et un journaliste a consacré un article à ce nouveau vigneron que personne ne connaissait », explique Stéphane, qui poursuit : « La clientèle particulière s'est développée et nous continuons d'ailleurs de vendre un tiers environ de la production aux particuliers. C'est essentiel de garder le contact avec les clients. Il ne faut jamais oublier d'où l'on





Repères

Siège social : Rully, Côte Chalonnaise (71).

Création du domaine en 1976 par Lucette et Michel Briday.

Domaine de quatorze hectares (la moitié environ en propriété et le reste en fermage, géré par Stéphane Briday et sa femme Sandrine. Ils ont été rejoints récemment par leur fils aîné Arthur.

Quatre salariés à plein-temps.

Commercialisation (à 90 % en bouteilles) :
30 % particuliers, 30 % professionnels France,
40 % exportation.

Appellations « phare » : Rully, villages et premiers crus, blancs et rouges.

vient et le commerce des vins reste très versatile dans nos appellations ! ».

Le GJPV, formidable lieu d'échanges et d'expérimentation

Quant à Stéphane Briday, formé au lycée de Mâcon-Davayé, il s'inscrit tout simplement dans la mouvance de ces jeunes vigneronnés arrivés au tournant des années 1990 qui, un peu partout en Bourgogne, ont permis à la région de changer d'époque, de passer la vitesse supérieure. Dès son arrivée, Stéphane Briday s'inscrit, en 1989, au GJPV*. « J'y ai rencontré Dominique Lafon, Christophe Roumier, Jean-Louis Trapet, Martin Prieur et beaucoup d'autres... C'était et c'est toujours un formidable lieu d'échanges et d'expérimentation. Rapidement, dès 1992, nous avons fait des essais de réductions des doses de traitement en nous disant : il n'est peut-être pas logique d'utiliser tous les ans et à tous les moments de l'année les mêmes doses de produits de traitement. Du simple bon sens paysan ! Nous avons réussi à réduire considérablement les doses de traitement et ça marche, les vignes sont aussi bien protégées qu'avant. Avec le GJPV, nous avons également commencé à réfléchir sur les labours. Mon père a toujours labouré et nous n'utilisons plus du tout de désherbants chimiques depuis une bonne dizaine d'années. Quant aux traitements, dès

que la Chambre d'agriculture a créé les groupes de lutte raisonnée en 1994, j'en ai fait partie et les insecticides ont été supprimés dans nos vignes quelques années plus tard. Aujourd'hui, nous travaillons sans CMR**, dans un esprit proche du bio, mais sans certification. Je n'en veux pas. Remplir encore des papiers pour se certifier, cela m'em... et dans une année comme 2024, on peut se demander ce qui est le mieux pour l'environnement : neuf traitements conventionnels ou une vingtaine en bio ? Rien n'est jamais tout blanc ou tout noir ! ».

En vins blancs, le domaine a une longue tradition de vins de garde. « Oui, on essaie d'avoir des vins qui se gardent et réalisés à la vigne, pas en cuverie. Sans beaux raisins, mûrs, sains, le meilleur vinificateur du monde produira peut-être des bons vins, mais jamais des grands vins. Et puis, il faut échanger, rencontrer des vigneronnés d'ailleurs. Cela vous donne un catalogue de solutions techniques que vous utilisez ou pas, mais cela ouvre l'esprit. Seul dans son coin, on ne peut pas y arriver. »

* Groupe des Jeunes Professionnels de la Vigne et du Vin.

** Produits Cancérogènes, Mutagènes et toxiques pour la Reproduction.

Texte : **Christophe Tupinier, Gilles Trimaille**
Photographies : **Bénédict Manière**



Dégustation

Rully premier cru blanc *La Pucelle*

La Pucelle est l'un des premiers crus les plus réputés de Rully, au potentiel digne de beaux premiers crus des villages voisins du sud de la côte de Beaune. Cette dégustation verticale de dix-sept millésimes, de 2023 à 1997 en apporte une brillante illustration.



2023 - 16,5/20

Dans ce millésime, où les rendements ont souvent été élevés en Bourgogne, le secteur de Rully a subi une forte grêle, ce qui a favorisé une belle concentration.

Le premier nez est immédiatement ouvert sur des arômes mentholés et floraux (coumarine) qui évoluent ensuite vers de beaux agrumes pressés (citrons jaunes et clémentines) et la pêches blanches, avec une petite note grillée. Bouche généreuse, fraîche, avec des notes de caramel, d'agrumes sucrés, et l'on retrouve les notes florales et mentholées du nez ; finale sur la salinité douce et l'amertume des agrumes mûrs. Un vin solaire, équilibré, frais et déjà très agréable.

2022 - 17/20

Le nez est nettement plus sur la réduction que le millésime précédent. Après quelques minutes, il révèle des arômes de mauve sauvage, de poires Bourdaloue, de pêches blanches et de zestes d'agrumes. La bouche est droite, vive, pure, sur la tension des agrumes frais, (mandarine, kumquat) avec cette salinité (caramel beurre salé) qui semble être l'une des signatures du terroir de la Pucelle.

2021 - 16/20

Dans cette année marquée par le gel, la nouvelle méthode de taille tardive adoptée par le domaine a permis de retarder le débourrement de la vigne et d'éviter la destruction d'une partie des bourgeons. Le domaine a pu ainsi récolter quarante-cinq à cinquante hectolitres par hectare, ce qui est assez exceptionnel dans ce

millésime. Le nez, fin et doux, révèle des arômes muscatés et abricotés (nuance de *botrytis*), évoluant vers le tilleul, les fruits blancs et l'angélique confite. La bouche est agréable, ronde, avec une petite note grillée/toastée et une belle fraîcheur sur les agrumes et la salinité en finale. Un vin précis, expressif, délicat et d'une belle constitution.

2020 - 17/20

La sécheresse estivale a réduit de manière drastique les rendements à vingt hectolitres par hectare, ce qui a favorisé une concentration hors normes. Il a fallu attendre la fin du mois d'août pour obtenir une maturité phénolique (pépins et peau) satisfaisante, ce qui a donné des raisins titrant à plus de 15 degrés. Nez compact au départ, floral, mentholé, avec des notes d'agrumes doux, de reine-des-prés et de fleur de sureau. La bouche est pleine, dense, serrée, avec de la puissance et de la chair. On retrouve des notes de zeste d'agrumes en finale. Un vin riche, volumineux, à l'énorme potentiel de garde, à ne pas ouvrir aujourd'hui !

2019 - 15,5/20

Nez ouvert, séduisant, d'agrumes mûrs et confits, de miel d'acacia, avec une petite note végétale (coumarines, aspérules, fleurs d'orangers) qui évolue vers l'amande douce (frangipane). Bouche ample, droite, mûre, avec de beaux agrumes amers en finale. Un vin « facile », gourmand, pâtissier, sur la rondeur et la douceur.

2018 - 16,5/20

Nez délicat, frais, grillé, mentholé, aux arômes d'agrumes confits (citron, kumquat et bergamote) avec une note de gingembre. Bouche tonique, fraîche, citronnée, bien mûre, avec beaucoup de finesse et un bel équilibre salin et grillé en finale. Un vin construit sur l'élégance, qui a gardé une belle jeunesse.

2017 - 17,5/20

Nez fin, délicat, évoquant la tarte à la rhubarbe (balance entre le sucré et l'acidulé) avec des notes anisées (fenouil) et de tilleul. Bouche fine, précise, délicate, sur les agrumes frais (clémentines) avec une belle finale saline. Un vin sur la tension, la fraîcheur, avec une belle intensité aromatique, qui offre beaucoup de plaisir.

2016 - 16/20

Dans ce millésime compliqué, cette cuvée offre un nez discret aux arômes sucrés de *botrytis*, de pollen, d'abricots et d'agrumes, avec une agréable sucrosité douce (zestes de clémentines et nonnettes). La bouche est harmonieuse, suave, fine, avec la sucrosité et la tonicité des agrumes (orange confite) en finale. Très séducteur, fin et précis.

2014 - 18,5/20

Nez riche, complexe et pur, aux arômes de beurre frais, de noisette et de silex frotté. À l'aération, les arômes évoluent vers les agrumes pressés et de subtiles notes mentholées et florales (camomille, tilleul et foin sec). Bouche fraîche, tonique avec une délicate salinité, (fleur de sel) portée par une longueur remarquable. Encore une fois, ce millésime nous enchante avec un vin élégant et racé qui pourrait concurrencer quelques grands crus !

2013 - 15,5/20

Dans ce millésime difficile, le nez offre d'abord des notes végétales et fumées, (hibiscus, mauve et thé noir) évoluant vers un floral plus sucré (tilleul et fleur d'acacia). Bouche de constitution moyenne, mais fraîche, acidulée, agréable et à son apogée.

2010 - 15,5/20

Nez parfumé, aux notes de pommes cuites, d'abricots secs, de pollen, de miel et de tilleul. Bouche tout en rondeur, avec une sucrosité douce, évoquant le miel d'acacia et le gingembre confit, le tout porté par une finale saline. Un vin gourmand, facile, très agréable.

2009 - 17/20

C'est depuis ce millésime 2009 que le domaine a privilégié les fûts de 300 ou 400 litres pour l'élevage des vins blancs. Ce type de volume permet de garder une belle fraîcheur et de ne pas trop boiser les vins. Nez riche, frais, complexe, aux arômes d'agrumes confits, de gingembre et de pain chaud. La bouche est pleine, riche, épicée (safran, curry) avec des notes pâtisseries relayées par une superbe salinité fondue dans l'amertume des agrumes mûrs. Un vin à la fois minéral et gourmand, avec beaucoup d'allonge.

2008 - 19,5/20

Dès le premier nez, on saisit toute la classe et la puissance de cette cuvée. Le nez démarre sur une fine réduction grillée, avec des notes de truffes, d'abricots confits, de mangues et de pollen. La bouche est tendue, riche, d'une grande complexité aromatique (glace aux fruits exotiques), avec des notes de gingembre, de raisin sec, de silex et d'agrumes confits. Vin long, fin, riche et d'une puissance impressionnante. Un 2008 d'anthologie, d'un niveau exceptionnel, rarement rencontré dans ce millésime.

2006 - 17/20

Robe topaze ; nez doux, épicé, poudré, aux arômes sucrés de cire d'abeille (*botrytis*, sucre Candy), de vanille bourbon, de pollen, de safran et d'agrumes (nonnette). Bouche ronde, miellée et flatteuse, avec une jolie finale sur l'amertume des agrumes et la fleur de sel. Une "pâtisserie" qui offre beaucoup de plaisir.

2005 - 15,5/20

Robe dorée ; nez de confiture d'abricots, de pêches jaunes et de pain d'épices, avec une délicate touche safranée. La bouche est puissante, charnue, avec un bel extrait sec qui lui confère un côté tannique et sérieux, tempéré par une agréable finale sur les agrumes mûrs.

1999 - 15/20

Robe vieil or. Nez aux arômes de nonnettes à l'orange, d'abricots secs, de pommes chaudes... La bouche est plus en retrait, avec des notes de raisins secs et une certaine vivacité en finale.

1997 - 16/20

Robe ambrée ; nez aux arômes safranés, boulangers, fumés et iodés. La bouche est fraîche, équilibrée, avec des notes d'abricots et d'oranges amères en finale. Le vin a conservé une belle acidité, qui lui confère une certaine énergie.



Stéphane, Sandrine et Arthur Briday.

Le terroir

Au cœur de la longue vallée des premiers crus de Rully, qui débute au nord par Marissou et se termine au sud par Les Margotés, le climat La Pucelle couvre 66 hectares 66 ares et 61 centiares très exactement, dont une parcelle de 50 ares d'un seul tenant exploitée par le domaine Briday depuis 1976 ; la vigne avait été plantée quatre ans auparavant. Le coteau est exposé plein Est, une configuration plutôt « fraîche », sur un sol assez léger où se mêlent les cailloux roulés et des alluvions descendus du cône de déjection de la barre d'Agneux.