



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton Blanc

2023

Dans les familles aussi, légende et réalité sont parfois mêlées. Ainsi, si Nadine (mère des actuels gérants), raconte que la plantation de chardonnay qui eut lieu dans ce climat de rouges « Bressandes » était liée à une erreur de livraison du pépiniériste, Aymard son mari, affirme qu'il voulait au moins un vin blanc dans la gamme du Domaine puisqu'il n'y en avait aucun jusque-là (1965). Que servir à l'apéritif ? Trois parcelles totalisent les 0,5578 hectare de vignes (Plantées en 1980, 1991, 1998) produisant ce grand cru blanc de Corton. Deux se trouvent dans le climat des Bressandes (terres à rouges) et une minoritaire, se trouve dans Les Chaumes juste en dessous des fameux Corton-Charlemagne.

DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON
GRAND CRU



Millésime

2023

Après un hiver doux et un mois de Mars humide, nous démarrons la saison en vert mi-Avril avec un débourrement lent dû aux températures plutôt fraîches, mais sans risque de gel. La vigne pousse lentement en Mai, ce qui nous permet de réaliser un ébourgeonnage bien maîtrisé, et c'est important, car nous assistons à une importante sortie de raisins. La floraison arrive tout début Juin, accompagnée par une montée des températures. Comme en 2022, la pression maladies se porte plus sur l'oïdium et principalement sur les Chardonnay. Comme d'habitude, nous gérons cela par des pulvérisations de lait écrémé au lieu du soufre. Juillet connaît des records de température mais aussi des pluies orageuses très localisées, ce qui évite le stress hydrique et permet au raisin de peaufiner sa maturité, lentement, car Août démarre avec des

températures automnales. Les vendanges s'étalent du 5 au 13 Septembre, avec des conditions caniculaires qui nous obligent à cueillir le matin uniquement. Après un tri sévère, nous pouvons vinifier les Pinot-Noir en vendanges entières. Les vins sont surprenants de fraîcheur et de typicité malgré ce millésime très chaud.