



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton Clos du Roi 2022

Deux parcelles totalisant 0,4465 hectare (Une de 0,3505 hectare plantée en 1961 et l'autre de 0,096 hectare, plantée en 2018) dans la partie la plus en altitude de l'appellation nous livrent ce superbe cru de Corton : « Le Clos du Roi » repris aux Ducs de Bourgogne par Louis XI en 1477.

Constitué de marnes calcaires, légèrement sableuses, en forte pente, ce climat produit un vin d'une grande finesse minérale, qui développe à des arômes floraux. La culture du sol est exclusivement faite à l'aide de nos quatre chevaux Comtois et les traitements sont réalisés avec nos chenillettes, de sorte qu'aucun tracteur ne pénètre sur la parcelle.

La vinification est faite en cuves tronconiques en bois, sans sulfites et sans utilisation de pompe, le tout en vendange entière, sauf les années de grêle ou de gel. L'élevage se poursuit dans nos caves Cisterciennes (XIIème siècle) dans des fûts de plusieurs vins pour 85% de la cuvée, le reste en fûts neufs pour une durée de 15 à 18 mois.



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON-CLOS-DU-ROI
GRAND CRU

Millésime

LE MILLÉSIME 2022

On renoue ici avec un millésime solaire et généreux. Un printemps et un été très secs et chauds, auraient pu avoir raison de la vigne, mais celle-ci, résiliente, s'est très bien adaptée et a donné naissance à un millésime exceptionnel.

Les vins sont riches et généreux, sans manquer de finesse et de complexité. Tout ce qu'on attend d'un beau Pinot-Noir, bien de chez nous. Les vendanges se sont déroulées du 25 août au 10 septembre, et furent relativement abondantes, les raisins étaient très sains et ne nécessitaient que peu de tri ; les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas.

