



DOMAINE  
**CHANDON DE BRIAILLES**

## Corton Clos du Roi

2023

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.

Situé en haut de coteau, au sud de la colline de Corton et faisant face à l'est, sud-est, il est constitué de marnes calcaires, légèrement sableuses, en forte pente, ce climat produit un vin d'une grande finesse minérale, qui développe des arômes floraux.

DOMAINE  
**CHANDON DE BRIAILLES**



GRAND VIN DE BOURGOGNE

**CORTON-CLOS-DU-ROI**  
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.