



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton-Bressandes

2022

Totalisant 1,4535 hectares, quatre parcelles se trouvent réparties du nord au sud du climat « Les Bressandes ». En plein cœur de la colline de Corton, on y trouve un bel équilibre entre argiles à fer et calcaires. Face à la plaine de la Saône, il bénéficie du soleil levant sans effet de combe. Le travail des sols est assuré par nos quatre précieux chevaux de race Comtoise. Les traitements en Biodynamie sont eux réalisés intégralement à la chenillette. La vinification est faite dans des cuves en tronconiques en chêne, sans pompes et sans sulfites en vendange entière, sauf les années de grêle ou de gel. S'en suit un élevage dans nos caves Cisterciennes (XIIIème siècle) dans des fûts de 228 litres de plusieurs vins pour environ 85% et le reste en fûts neufs, pour une durée de 15 à 18 mois.



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON-BRESSANDES
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.