



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton-Bressandes

2023

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 (XIII^e 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

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'étaient du 5 au 13 Septembre, avec des conditions caniculaires qui nous obligent à ceuillir 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.