



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton-Maréchaudes

2022

Deux parcelles, sur la colline de Corton, l'une de 0,2742 hectare, plantée en 1975 et l'autre de 0,123 hectare, plantée en 1980 ; constituent ce très élégant cru du climat « Les Maréchaudes ». Parmi les souples et les plus charmeurs des Corton Rouges.

Le travail du sol est réalisé à l'aide de nos quatre chevaux Comtois et les traitements se font à la chenillette, ce qui exclue toute intrusion de tracteur sur les parcelles.

La vinification se fait, sans utilisation de pompe ni de sulfites, en cuve en bois tronconique, en vendange entière sauf les années de gel ou de grêle. L'élevage, en caves Cisterciennes du XII^{ème} siècle se poursuit pendant 15 à 18 mois, dans des fûts ce plusieurs vins pour 85% de la cuvée, le reste en fûts neufs.



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON-MARÉCHAUDS
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.