



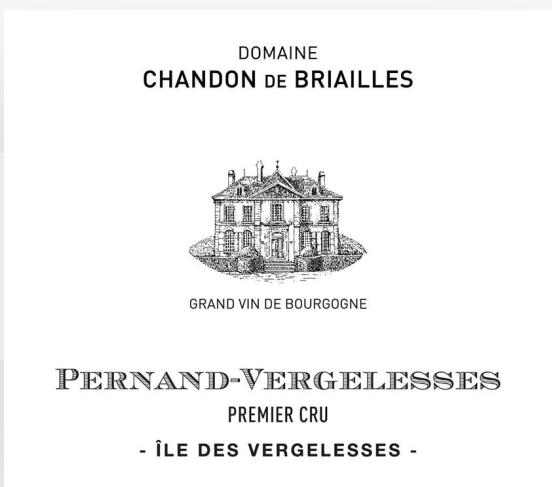
DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Pernand-Vergelesses Île des Vergellesses Blanc 2023

1,12 hectares plantés en 1985, 1992 et 2019, forment cette cuvée de Pernand Île des Vergellesses Blanc. Ce magnifique climat « Île des Vergellesses » dans le sens : « Le Meilleur d'un tout » bénéficie de la reconnaissance de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) pour rouge comme pour blanc.

De mi-coteau en pente face au levant, ce climat est construit sur des sols argilo-calcaires équilibrés et un sous-sol composé de calcaires que nous retrouvons sur la colline de Corton.

Cela en fait définitivement un « super » premier cru. La vinification est réalisée, sans utilisation de pompe ni de sulfites. L'élevage, se poursuit dans des foudres de 10HL et des demi-muids de plusieurs vins et pour une durée de 20 à 30 mois sur lies.



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.