



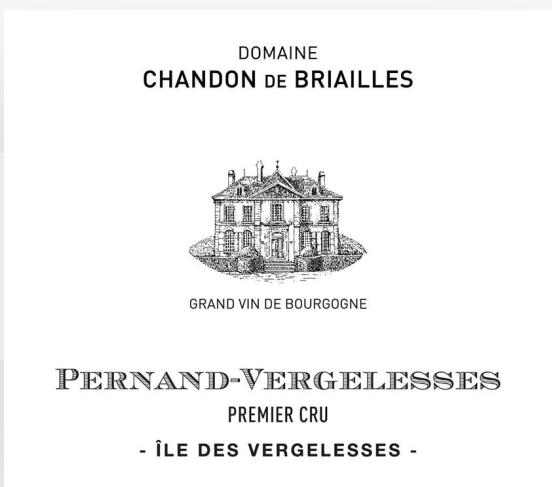
DOMAINE  
**CHANDON DE BRIAILLES**

## Pernand-Vergelesses Île des Vergelesses Rouge 2023

Là encore, le langage du vin est malicieux et plus enclin à la poésie qu'à la réalité. L'Île des Vergelesses n'a rien avoir avec les dieux de l'Olympe, mais ce climat, situé entre Savigny et Pernand est tout simplement paradisiaque pour y cultiver la vigne et donner les meilleurs vins de l'appellation.

0,65 hectare planté en 1976, 1 hectare planté en 1949, 1953 et 1982 et 0,45 hectare planté en 1990 forment cette cuvée de Pernand Île des Vergelesses, soit au total, 2,10 hectares.

De mi-coteau en pente face au levant, ce climat bénéficie de sols argilo-calcaires équilibrés et d'un sous-sol composé de calcaires que nous retrouvons sur la colline de Corton. Cela en fait définitivement un « super » premier 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 maladie 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.