



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Savigny-lès-Beaune Les Lavières

2023

Les Lavières n'est pas la sœur de lait du Vésuve égarée en Bourgogne. Son nom n'évoque pas la roche volcanique, mais en fait les fines strates de calcaire que l'on retrouve ici en proche sous-sol et seraient autrefois à couvrir les toits de nos maisons.

Cette parcelle de 2,6 hectares a été plantée en 1956. On se trouve ici, à mi-coteau, face au sud. On est en présence d'une terre argileuse en surface, et de ces fameux calcaires à environ 30/40 cm de profondeur. C'est ce calcaire, qui donne au vin une forte minéralité en bouche, une sensation saline et donc sapide en finale, avec surtout un magnifique bouquet floral au nez.

DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
PREMIER CRU
- LES LAVIÈRES -



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

Millésime

2023

températures automnales. Les vendanges s'étalent du 5 au 13 Septembre, avec des conditions caniculaires qui nous obligent à cueillir 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.