



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton Blanc

2023

Three parcels make up the 0.5578 hectares of vines (planted in 1980, 1991 and 1998) producing this grand cru white Corton.

Two are in the Bressandes climat (red soil) and a minority is in Les Chaumes, just below the famous Corton-Charlemagne.

The soils are cultivated using only our horses, and treatments are carried out by tracked vehicle, so no tractors enter the land. After a vertical pressing, the wine is vinified in 10 hectolitre tuns and demi-muids if necessary. The wine is then matured in the same containers for 20 to 30 months.

DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON
GRAND CRU



Vintage

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'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.