



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton-Charlemagne

2023

This Grand Cru Blanc de la colline de Corton comes from a 0.1103 hectare parcel planted in 1990. It is located in the northern, upper part of the 'Renardes' climat. There is a Burgundian specificity here: planted with Pinot Noir, this cru should be called Corton 'Les Renardes', with Chardonnay: Corton-Charlemagne.

This is where the limestone marl, identical to that of the original climate on the southern slopes of the hill, rises to the surface.

Corton-Charlemagne has a distinctive mineral and floral character, as well as great power and infinite length. It is vinified and matured in a barrel aged for several wines, without sulphites and on the lees for 18 to 24 months.



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON-CHARLEMAGNE
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.