



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton Clos du Roi

2023

Two parcels totalling 0.4465 hectares (one of 0.3505 hectares planted in 1961 and the other of 0.096 hectares, planted in 2018) in the highest part of the appellation give us this superb Corton cru: 'Le Clos du Roi' taken over from the Dukes of Burgundy by Louis XI in 1477.

Made up of calcareous, slightly sandy marl on a steep slope, this climate produces a wine of great mineral finesse, which develops floral aromas. The soil is cultivated using only our four Comtois horses, and treatments are carried out with our caterpillars.

treatments are carried out with our caterpillar tractors, so that no tractor enters the plot.

Vinification takes place in truncated wooden vats, without the use of sulphites or pumps, and the whole crop is harvested, except in years of hail or frost. The wine is matured in our 12th-century Cistercian cellars in barrels containing several wines for 85% of the cuvée, with the remainder in new barrels for 15 to 18 months.



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON-CLOS-DU-ROI
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.