



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton-Bressandes

2023

Covering a total of 1.4535 hectares, four parcels are spread from north to south in the 'Les Bressandes' climat. Right in the heart of the Corton hillside, it has a fine balance of iron clay and limestone.

Facing the Saône plain, it benefits from the rising sun without the effect of a valley. The soil is worked by our four precious Comtoise horses. The Biodynamic treatments are carried out entirely by caterpillar. Vinification takes place in oak truncated-cone vats, with no pumps and no sulphites in the whole harvest, except in years of hail or frost.

Around 85% of the wine is matured in 228-litre barrels in our 13th-century Cistercian cellars, and the rest in new barrels, for 15 to 18 months.



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON-BRESSANDES
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.