



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton-Maréchaudes

2023

Two parcels on the hillside of Corton, one of 0.2742 hectares planted in 1975 and the other of 0.123 hectares planted in 1980, make up this very elegant 'Les Maréchaudes' vintage. It is one of the most supple and charming of the Corton reds.

The soil is worked by our four Comtois horses, and the vines are treated using a caterpillar tracker, which means that no tractors are allowed onto the plots.

No pumps or sulphites are used in the vinification process, which is carried out in truncated wooden vats from whole grapes, except in years of frost or hail. The wine is matured in 12th-century Cistercian cellars for 15 to 18 months, 85% in barrels made of several wines, the rest in new barrels.



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON-MARÉCHAUD
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.