



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Aux Fourneaux

2023

This Savigny cuvée is made up of a 1.10 hectare parcel in the 'Aux Fourneaux' climat in the village appellation, at the bottom of the hillside, and a 1.31 hectare parcel in the same 'Aux Fourneaux' climat, but this time classified as a 1er cru, located above the previous parcel and planted half in 1956 and half in 2015.

'The name 'Aux Fourneaux' is said to derive from a well-established tradition of coal-fired furnaces, some remains of which have been found along the road from Pernand-Vergelesses to Beaune. Cf MH Landrieux-Lussigny - Le Vignoble Bourguignon. The vines have been biodynamic since 2005 and the soil is worked entirely with our Comtoise horses.

Vinification is carried out without the use of pumps or sulphites, and the grapes are harvested whole, except in years of frost or hail. The wine is matured in Burgundy barrels for several wines (90% of the cuvée) and 10% in new barrels in our old Cistercian cellars.

DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

- AUX FOURNAUX -



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.