DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Corton-Charlemagne

2023

Celui qui trouvera toutes les origines historiques exactes des noms des grands Crus de Bourgogne n'étant pas encore né, on reste dans certains cas attaché aux légendes. Celle du Corton-Charlemagne est drôle, une des nombreuses femmes de notre célèbre roi Charlemagne, lassée de voire sa barbe souillée en buvant du vin rouge lui aurait suggéré de replanter la vigne en blanc. Elle aurait eu du nez, c'est le cas de le dire, car le Corton-Charlemagne a la puissance des rouges et la tension florale des grands blancs.

C'est une parcelle de 0,1103 Hectare, plantée en 1990 qui donne naissance à ce Grand Cru Blanc de la colline de Corton. Celui-ci est situé dans la partie nord et haute du climat dit les « Renardes ». Il y a ici une spécificité bourguignonne, plantée en Pinot-Noir ce cru doit s'appeler Corton « Les Renardes », en chardonnay : Corton-Charlemagne. On retrouve effectivement à cet endroit une résurgence de marnes calcaires identiques à celle du climat d'origine qui se trouve sur le versant sud de la colline. On reconnaît la signature très minérale et florale sans oublier une grande puissance et longueur infinie qui caractérise les Corton-Charlemagne.

DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU

Millésime

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 fraiches, 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

2023

pulvérisations de lait écrémé au lieu du souffre. 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 ceuillir 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.