



DOMAINE  
**CHANDON DE BRIAILLES**

**Corton-Maréchaudes**

2023

Historiquement, le nom fait référence à un climat chaud et marécageux. Il est vrai qu'ici, les terres sont argileuses et légèrement limoneuses. On y trouve en fond des roches de calcaire.

Notre cuvée est constituée de deux parcelles, sur la colline de Corton, l'une de 0,2742 hectare, plantée en 1975 et l'autre de 0,123 hectare, plantée en 1980 ; constituent ce très élégant cru du climat « Les Maréchaudes », situé juste en dessous du climat « Les Bressandes » dans la partie la plus au nord. Il est un des plus souples et des plus charmeurs des Corton Rouges.



DOMAINE  
**CHANDON DE BRIAILLES**



GRAND VIN DE BOURGOGNE

**CORTON-MARÉCHAUDS**  
GRAND CRU

Millésime

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.