

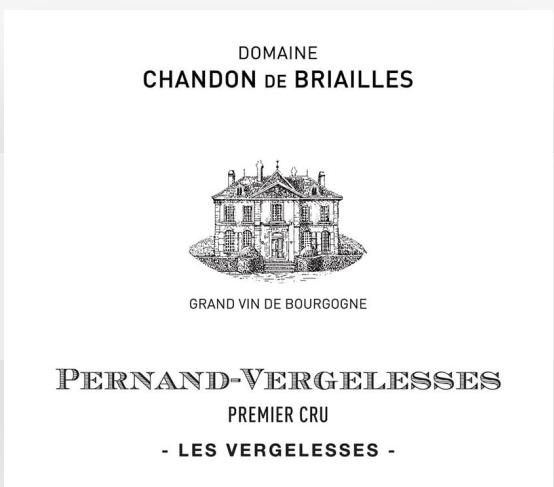


DOMAINE  
**CHANDON DE BRIAILLES**

## Pernand-Vergelesses Les Vergelesses 2023

Cette parcelle de 1,226 Hectares plantée en 1954, se trouve sous la route qui la sépare du climat « Île des Vergelesses ». Ici les terres de surface sont argileuse à forte proportion de fer, elles sont rouges.

On trouve la roche calcaire en profondeur. Cela a pour effet de donner un vin riche en matière et plutôt rond, facile d'accès dans sa jeunesse. La vinification se fait, sans utilisation de pompe ni de sulfites, et en vendange entière, sauf les années de gel ou de grêle. L'élevage, se poursuit dans des fûts bourguignons de plusieurs vins pour 90% de la cuvée et 10% en fûts neufs, pour une durée de 14 à 18 mois.



**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'étaient 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.