



DOMAINE  
**CHANDON DE BRIAILLES**

## Savigny-lès-Beaune Les Saucours

2023

Une parcelle de 0,60 hectare plantée en 2014 donne naissance à cette cuvée issue du climat « Les Saucours ». A la sortie du village dans la partie sud de Savigny, en mi-coteau sur des marnes blanches et dans un environnement plutôt frais, c'est une situation idéale pour produire un joli vin blanc, dans la minéralité, la fraîcheur et le floral.

La vigne est conduite en Biodynamie depuis son acquisition en 2008.



DOMAINE  
**CHANDON DE BRIAILLES**



GRAND VIN DE BOURGOGNE

**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE**  
- LES SAUCOURS -



**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 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'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.