

Eric Perrin, Propriétaire du CHÂTEAU CARBONNIEUX, Grand Cru Classé, Graves

2012, une année marquée par les caprices météorologiques. Le printemps pluvieux et froid a rendu le travail du sol et les traitements de la vigne très délicats. La pression des maladies fongiques a nécessité une vigilance de tous les instants et une grande technicité dans le choix des matières actives.

La vigne a débourré aux dates habituelles mais sa croissance fut ralentie par des températures en dessous des normales saisonnières jusqu'au mois de juin. Ce n'est qu'après la floraison que le cycle végétatif a rattrapé son retard, les équipes de travaux en vert ont été renforcées pour pouvoir freiner cette liane qu'est la vigne et ainsi rééquilibrer le flux de sève vers les grappes.

Les premières véraisons apparurent début août et laissaient envisager des vendanges plutôt tardives. C'était sans compter sur une météo qui a fâcheuse tendance à se dérégler, ou plutôt pour cette année, l'heureuse tendance à remettre les choses dans l'ordre. En effet, la pluviométrie fut quasi inexistante de mi-juillet à mi-septembre ce qui a favorisé les phénomènes de maturation et de concentration des raisins et nous a amené à lancer les vendanges le 4 septembre, date tout à fait normale pour la propriété. Les blancs ont été ramassés en 15 jours et les rouges en 14 jours avec en moyenne une soixantaine de vendangeurs jusqu'au 17 octobre.

2012 est un millésime capricieux avec une météo inhabituelle mais une nature généreuse qui nous a offert des raisins riches, typés, racés. Ceux-ci nous ont permis de constituer un grand nombre de lots de belle qualité pour obtenir des vins dignes d'un grand cru classé comme Carbonnieux.

Il faut dire que nous avons équipé notre cuvier d'un nouvel égrappoir, dont le travail précis et respectueux du raisin nous a permis d'obtenir des baies d'une intégrité sans précédent.

« C'est une grande satisfaction pour un vigneron de voir tous les efforts apportés à

la vigne tout au long de l'année, récompensés par la vision des superbes baies qui entrent en cuve », dit Philibert Perrin.

En blanc, les sauvignons ont cette fraîcheur et cette pureté que l'on retrouve uniquement dans les grands terroirs argilo calcaire. Les sémillons sont particulièrement exquis avec leur note d'abricot et leur volume en bouche incroyable.

En rouge, les merlots nous ont surpris et se sont dévoilés au cours des remontages avec une très belle robe profonde et intense ; les cabernets quant à eux sont fruités et pleins de caractère. Ils demanderont un élevage un peu plus long que d'habitude, mais cette force sera garante d'une grande longévité en bouteille.

Ce qui a marqué aussi ce millésime c'est l'arrivée de notre nouveau chef de culture, Monsieur Magniez qui avait travaillé précédemment sur les domaines de la famille Rothschild. Grâce à ses compétences et son efficacité, Frédéric Magniez a très rapidement pris le vignoble en main et conduit les derniers travaux d'été et les vendanges de main de maître. Les vendanges se sont déroulées pratiquement entièrement en dehors des épisodes pluvieux et grâce à l'augmentation des effectifs et de la cadence, les raisins ont pu arriver au cuvier à l'optimum de leur qualité.

2012 sera proche de 2011 pour les 2 couleurs, avec cependant un peu plus de volume en bouche pour le blanc.

Décembre 2012