

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Millésime 2014 – en primeur



2014, de doute en certitude, un millésime sauvé par le dieu soleil...

La végétation de l'année 2014 démarre rapidement dès les premières hausses de température, la floraison se déroule sereinement entre les gouttes printanières pour tous les cépages, on note cependant une légère coulure sur les merlots et une faible sortie sur les vieilles vignes de blanc, sans doute conséquence de la météo de 2013.

L'été se poursuit frais et pluvieux tout au long des mois de juillet et août... Les doutes s'échafaudent bien que l'état sanitaire des raisins reste parfait sauf peut-être quelques foyers de pourriture dans certaines parcelles de blanc en fin d'été.

Heureusement une arrière saison digne des rêves les plus fous s'installe sur la région à partir de la fin août. Les vendanges démarrent alors le 3 septembre pour les sauvignons blancs, une sélection des baies sur pied est nécessaire par endroit, les blancs se terminent par les sémillons le 19 septembre.

Pour la vendange des rouges l'état sanitaire absolument parfait de tous les cépages permet d'attendre parcelle après parcelle, l'optimum de maturité souhaitée. La récolte des merlots démarre le 24 septembre et les derniers cabernets sont cueillis le 15 octobre, avec quelques interruptions pour parfaire la qualité des raisins.

Les nouveautés techniques de ce millésime 2014 :

Transformation complète du cuvier de réception

Utilisation de bennes vibrantes à double fond pour un transport en douceur des raisins au cuvier.

Suppression des conquets de réception

2 Nouveaux pressoirs sous gaz inerte (dernière génération) pour sécuriser les risques oxydatifs et limiter le dosage du soufre.

Particularité du millésime :

Le millésime 2014 est marqué par une floraison précoce et une maturation très lente. La fraîcheur estivale qui a permis de conserver la globalité des arômes et la qualité irréprochable de la vendange laisse présager un millésime de haute volée.

Le mot de Philibert Perrin, co-propriétaire :

« Le contraste, je dirais presque l'inversion climatique entre l'été et l'automne 2014 reste unique dans les annales de Bordeaux et n'a pu qu'enthousiasmer les vignerons que nous sommes. La pureté aromatique des blancs, la maturité et la structure des rouges sont de belles prédictions. Dès les premières dégustations d'assemblage nous avons d'ailleurs été étonnés par la grande homogénéité des lots. Notre seule déception cette année sont les rendements des cépages blancs, en dessous de la moyenne, heureusement leur qualité nous console »

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Millésime 2014 - DONNÉES TECHNIQUES



Château Carbonnieux BLANC (grand cru classé)

Méthode culturale :

Gestion parcellaire en mode raisonné

Dates de récolte :

Sauvignon Blanc du 3/09 au 17/09

Sémillon du 12/09 au 19/09

Vendanges manuelles en plusieurs passes

Double sélection des baies

Nbre total de lots : 21

Légère macération pelliculaire si nécessaire

Rendement : 34 hl/ha

%Alc : 12.8 - **pH :** 3.25 - **AT :** 5.2

Fermentation : en barriques, durée moyenne 8j

Date d'entonnage : du 10/09/14 au 24/09/14

Elevage : Bois neuf 20%,
3 volumes de contenants (225 l, 400 l, 30hl)

Assemblage : 75% Sauvignon, 25% Sémillon



Château Carbonnieux ROUGE (grand cru classé)

Méthode culturale :

Gestion parcellaire en mode raisonné

Dates de récolte :

Merlot du 24/09/14 au 1/10/14

Cabernet Sauvignon du 2/10/14 au 15/10/14

Cabernet Franc le 7/10/14 et Petit Verdot le 2/10/14

Vendanges manuelles

Triple sélection des baies

Nbre total de lots : 23

Rendement : 45hl/ha

%Alc : 13.5 - **pH :** 3.58 - **AT :** 3.8

Fermentation : en cuves inox thermo-régulées

Date d'entonnage : du 27/11/14 au 15/01/15

Elevage : Bois neuf 35% en barriques bordelaises

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

