

# CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand cru classé de Graves

PESSAC - LEOGNAN



Millésime 2015 en Primeur

## 2015, la magie du 5 ?

---

Tout le monde a en mémoire les mythiques 1945, 55, 75 ou plus récemment 85, 95 et 2005. Attention ! 2015 pourrait suivre la loi décennale des millésimes merveilleux que Bordeaux a produit les années se terminant par 5.

## Le mot d'Eric Perrin

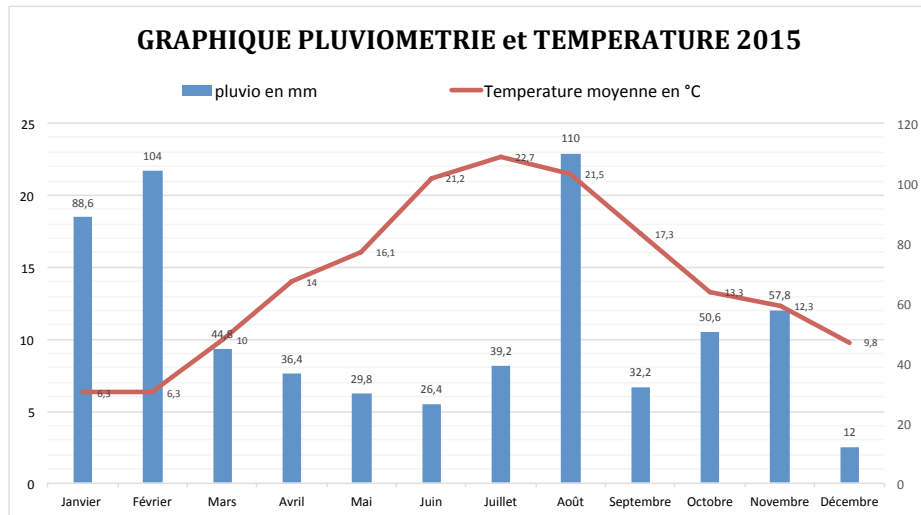
---

« 2015 nous donne le sourire, c'est le millésime rêvé en terme de qualité et de météo, les lots de blanc et de rouge, en barriques aujourd'hui, confirment les promesses que l'on devinaient déjà lors des vendanges. La chaleur du mois de juillet a cependant empêché le grossissement de certaines baies et le rendement est par contre plus faible que ce que l'on espérait. Les dégustations d'assemblage que nous venons de faire, nous laissent entrevoir un très beau millésime digne des plus belles années.... »

## Côté vigne en 2015

Tout au long de son cycle végétatif, la vigne a suivi une évolution magnifique grâce à une météo quasiment parfaite. Le débourrement fut plutôt tardif (aux environs du 8 Avril) et très homogène, lié sans doute aux conditions chaudes de cette période qui ont favorisé un flux de sève continu. Le printemps largement ensoleillé a donné également une floraison très homogène autour du 2 juin. Il a été suivi d'un mois de juillet chaud et sec, idéal pour les travaux en vert. Au moment où la plante à commencer à montrer des signes de stress, les pluies de début août sont arrivées en bonne quantité pour réalimenter la vigne et lancer une véraison située entre le 7 et le 10 août.

Début de cueillette très animée, due à la visite surprise de Mr Emmanuel Macron, le jeudi 27 août pour les sauvignons blancs, suivis dans la foulée par les sémillons. Poursuite des vendanges avec les cépages rouges, à partir du 17 septembre pour les merlots, marquée de quelques pauses pour attendre la meilleure maturité possible de chaque parcelle. La cueillette des cabernets sauvignons et autres cépages rouges a emboîté le pas dès le 25 septembre. La météo très favorable de l'année et des vendanges en particulier a permis de rentrer des raisins d'une superbe qualité.



### Superficie :

42 ha cépages blancs

50 ha cépages rouges

Les vendangeurs reçoivent une formation le 1<sup>er</sup> jour sur la méthode de sélection des baies sur pied, ils sont divisés en 2 groupes de 40 personnes environ.

Au cuvier 2 lignes de réception totalement indépendantes apportent une grande souplesse dans la gestion parcellaire et la cueillette à pleine maturité.

### Particularités du millésime

#### En blanc

Le millésime 2015 est un millésime solaire et précoce, favorable à la baisse d'acidité. Ceci procure une agréable sensation de rondeur et de sucrosité. Néanmoins, cette acidité est restée à un niveau suffisant grâce aux nuits fraîches du mois d'août assurant un bon équilibre structural et aromatique. Les lots dégustés présentent une homogénéité très prometteuse.

#### En rouge

Les conditions météorologiques du millésime ont été extrêmement favorables à la production d'un raisin de très grande qualité. Le phénomène le plus favorable étant l'absence de précipitation entre la floraison et la véraison en été. Ceci induit un stress hydrique et donc la formation de petites baies riches en tanin et anthocyane. Après fermentation l'ensemble des cuvées présente une robe intense, une bouche charnue et puissante, et des arômes de fruit noir, signature des millésimes exceptionnels.

#### Nouveautés techniques du millésime 2015 :

- Au cours de l'hiver, formation des tailleurs et mise en place d'une nouvelle méthode de taille (type GUYOT POUSSART) sur les cépages Cabernet Sauvignon et Sauvignon Blanc pour pérenniser les pieds de vigne, diminuer la mortalité (escat) et améliorer la qualité de la production.
- Installation d'une station météo sur le vignoble du château afin d'affiner analyses et prévisions et mettre en place une agriculture encore plus raisonnée et personnalisée à chaque parcelle.
- Un troisième pressoir sous gaz inerte pour le cuvier de réception des raisins blancs.

**Le mot de Philibert PERRIN** « Depuis le décès de notre père Antony, nous triplons nos efforts avec mon frère et ma sœur pour apporter une nouvelle impulsion à Carbonnieux. Nous sommes très fiers car 2015 est le résultat de ce travail dans tous les domaines. En plus de ce millésime très prometteur, nous avons reçu deux belles récompenses.

Nous avons été **acceptés dans la 1<sup>ère</sup> association de Bordeaux de SME (Système de Management Environnemental) certifiée ISO 14001**. Cette intégration confirme officiellement notre volonté de pratiquer une agriculture la plus précise et la plus raisonnée possible tout en assurant la sécurité de nos collaborateurs et en confirmant l'identité de nos vins.

Et sur un tout autre plan, nous avons également été **lauréats du concours Best of Wine Tourism** et même obtenu **l'or dans la catégorie « architecture et paysage »**. C'est un peu le César de l'oenotourisme et c'est aussi une façon de dire aux visiteurs combien nous aimons les recevoir à Carbonnieux ».



# CHÂTEAU CARBONNIEUX

## Millésime 2015 - DONNÉES TECHNIQUES



### Château CARBONNIEUX BLANC (grand cru classé)

#### **Méthode culturale :**

Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée  
(membre du SME Bx, certifiée ISO14001)

#### **Dates de récolte :**

Sauvignon Blanc du 27/08 au 09/09

Sémillon du 09/09 au 15/09

#### **Vendanges manuelles** en plusieurs passes

Double sélection des baies (sur pied et table de tri)

**Pressurage :** lent sous gaz inerte

**Nbre total de lots :** 26

Courte macération pelliculaire si besoin

**Rendement :** 40 hl/ha

**%Alc : 13,1 - pH : 3.29 - AT : 4,5**

**Fermentation :** en barriques, durée moyenne 8j

**Date d'entonnage :** du 04/09 au 21/09

**Elevage :** Bois neuf 25%, avec bâtonnage

3 volumes de contenants- 10 mois environ

**Assemblage :** 75% Sauvignon, 25% Sémillon



### Château CARBONNIEUX ROUGE (grand cru classé)

#### **Méthode culturale :**

Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée  
(membre du SME Bx, certifiée ISO14001)

#### **Dates de récolte :**

Merlot du 17/09 au 25/09

Petit Verdot le 21/09 et Cabernet Franc le 25/09

Cabernet Sauvignon du 28/09 au 08/10

#### **Vendanges manuelles**

Triple sélection des baies

(sur pied et table de tri avant et après éraflage)

**Nbre total de lots :** 23

**Rendement :** 40hl/ha

**%Alc : 13,6 - pH : 3,68 - AT : 3,6**

**Fermentation :** en cuves inox thermo-régulées, durée moy. 9j

**Date d'entonnage :** du 2/11 au 18/12

**Elevage :** Bois neuf 30%, en barriques bordelaises -15 à 18 mois

**Assemblage :** 52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 8% Petit Verdot

