

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand cru classé de Graves

PESSAC - LEOGNAN



Millésime 2016 en Primeur

2016, Le bonheur du vigneron

Les millésimes à la fois exceptionnels en qualité et généreux en volume sont très rares pourtant 2016 en fait partie. Fruit d'un travail quotidien bien mené conjugué à une météo pleine de bonnes surprises, 2016 peut s'annoncer en tout point comme une année réussie. Si les derniers millésimes étaient modérés en rendement, 2016 nous a permis de faire une belle récolte avec, de surcroît, des raisins d'une qualité remarquable. Que peuvent demander de mieux les vignerons que nous sommes?

Le mot d'Eric Perrin

«2016 me fait penser au millésime 1996 qui a donné des vins magnifiques tant en rouge qu'en blanc et qui fut également généreux en quantité. »

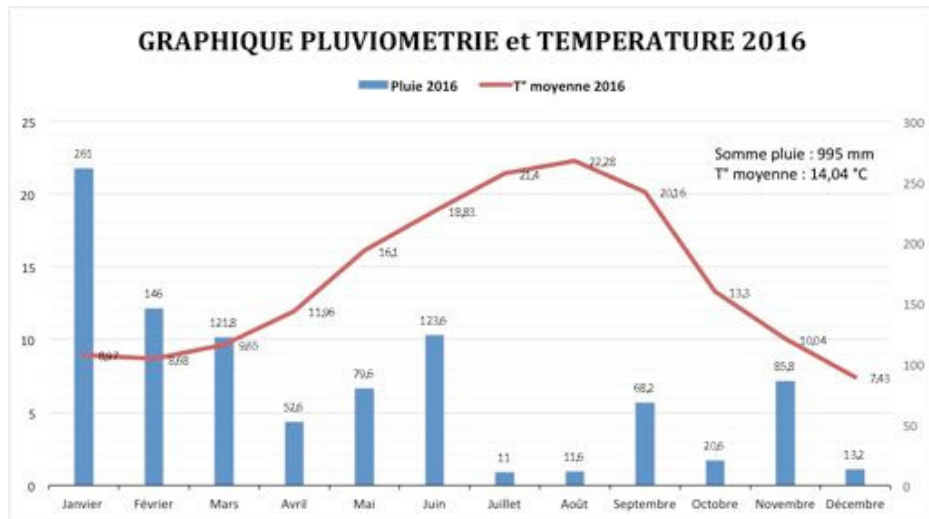
Côté vigne en 2016

Les années climatiques se suivent et ne se ressemblent pas.

Si 2015 a connu un printemps ensoleillé et un été frais, 2016 a lui profité d'une météo complètement inverse. Le printemps généreux en pluie et en température basse s'est poursuivi par un été exceptionnellement sec et beau. Alors que les rendements de 2015 étaient timides, il a fallu soulager les pieds de vigne trop chargés en 2016.

Par chance la floraison en Pessac-Léognan s'est calée sur une fenêtre météo favorable, sèche et les températures estivales sont restées tout à fait raisonnables. Grâce aux réserves en eau constituées durant l'hiver doux et maussade, la vigne n'a étonnamment pas souffert durant la longue absence de pluie d'été.

Les vendanges ont démarré le 6 septembre par les sauvignons blancs, date parfaitement dans la norme, avec une vigne présentant un état sanitaire exceptionnel grâce à la sécheresse de l'été. Les blancs ont été ramassés plutôt rapidement puisque les critères de maturité donnaient entière satisfaction, alors que les rouges ont pu être étalés dans le temps afin de profiter des généreux rayons de soleil de ce début d'automne. Au final, les vendanges 2016 ont duré presque sept semaines avec quelques journées d'interruption par-ci par-là. Entre la fin du ramassage des blancs et le début des rouges, des pluies nocturnes sont venues par deux fois repulper certaines baies restées petites.



Superficie :

42 ha cépages blancs

50 ha cépages rouges

Sensibilisé aux questions environnementales depuis de nombreuses années, le Château Carbonnieux poursuit ses efforts vers une agriculture plus propre et plus raisonnée:

- Agrandissement de la surface bio
- Plantation d'orge et de vesces entre les rangs (engrais vert, décompactage sol)
- Poursuite du SME (Système de Management Environnemental) en vue du label HVE3.

Particularités du millésime

En blanc

Le millésime 2016 est un millésime avec un ensoleillement exceptionnel et des conditions de cueillette idéales. La maturité fut plutôt longue en raison d'une sortie généreuse et de nuits plutôt fraîches. Les jus étaient d'une grande pureté à la sortie des pressoirs. Cette année la technologie (de pressurage) INERTYS fut un vrai atout du fait de la sensibilité des jus au brunissement. Les différents lots obtenus révèlent une large palette aromatique qui devrait apporter une jolie complexité en bouche.

En rouge

Le millésime 2016 peut d'ores et déjà être considéré comme très grand voire exceptionnel avec une classe digne des grands vins de Bordeaux. Un stress hydrique précoce et une arrière saison très ensoleillée a permis d'atteindre la parfaite maturité sur l'ensemble des cépages. Les vins sont racés, fruités, très colorés, à la fois pleins, ronds et structurés !

Le mot de Romain Racher, œnologue-maitre de chai

« Pour les blancs, la fraîcheur nocturne a maintenu nos précieux équilibres aromatiques typiques et si convoités des Pessac-Léognan. L'atout majeur de ce millésime sera certainement la belle concentration des raisins qui devraient révéler de très jolies textures et, en particulier pour les cépages rouges, de profondes couleurs. 2016 sera un grand millésime pour les deux couleurs ».

Nouveautés techniques du millésime 2016 :

- Acquisition d'un groupe de froid pour maintenir les raisins blancs à des températures basses lors de leur arrivée au cuvier.
- Un « relooking » du cuvier de réception de la vendange.
- Un nouveau site internet www.carbonnieux.com avec un espace dédié négoce.
- Poursuite des nouvelles méthodes de taille sur le reste du vignoble, pour respecter au mieux les flux de sève et limiter la mortalité.

Le mot de Philibert Perrin :

"Nous tenons à rendre un hommage particulier à Denis Dubourdieu qui nous a quitté pendant l'été 2016. C'est une très triste nouvelle pour le monde viticole qui perd un de ses « papes ». De notre côté, après 28 années de partage, nous sommes sûrs qu'il gardera un œil bienveillant sur le vignoble de Carbonnieux grâce aux bons soins de Christophe Ollivier, son associé, avec qui nous collaborons déjà depuis de nombreuses années. »



CHÂTEAU CARBONNIEUX

Millésime 2016 - DONNÉES TECHNIQUES



Château CARBONNIEUX BLANC (grand cru classé)

Méthode culturale :

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

Dates de récolte :

Sauvignon Blanc du 06/09 au 21/09

Sémillon du 21/09 au 24/09

Vendanges manuelles en plusieurs passes

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

Refroidissement des grappes si nécessaire



Pressurage : lent sous gaz inerte

Nombre total de lots : 33

Rendement : 45 hl/ha

%Alc : 12,8 - pH : 3.32 - AT : 4,3

Fermentation : en barriques, durée moyenne 8j

Date d'entonnage : du 12/09 au 29/09

Elevage : Bois neuf 25%, avec bâtonnage

3 volumes de contenants- 10 mois environ

Assemblage : 65% Sauvignon, 35% Sémillon

Chemin de Peyssardet 33850 LEOGNAN +33(0)5 57 96 56 20

Château CARBONNIEUX ROUGE (grand cru classé)

Méthode culturale :

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

Dates de récolte :

Merlot du 28/09 au 05/10

Petit Verdot le 10/10 et Cabernet Franc le 06/10

Cabernet Sauvignon du 07/10 au 18/10

Vendanges manuelles

Triple sélection des baies

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



Nombre total de lots : 24

Rendement : 45 hl/ha

%Alc : 13,3 - pH : 3,62 - AT : 3,6

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

Date d'entonnage : du 6/12 au 17/01

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

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

www.carbonnieux.com info@chateau-carbonnieux.fr Facebook/Twitter