

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé de Graves

Pessac - Léognan



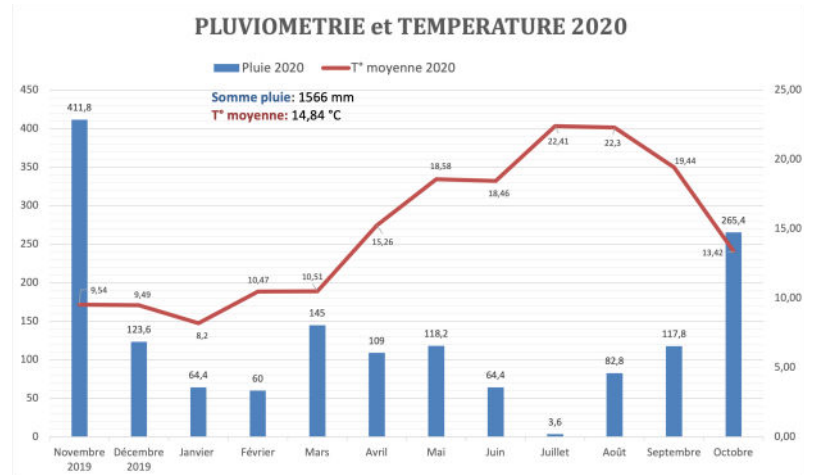
2020, Douceur et précocité

Données climatiques

L'automne-hiver 2019-2020 particulièrement doux et pluvieux a incité une sortie précoce des bourgeons. Aux alentours du 20 mars, alors que la France se confinait, la vigne débourait avec 10 à 15 jours d'avance. Cette avance s'est maintenue notablement tout au long du cycle végétatif des ceps grâce à une météo générale plutôt favorable.

La floraison que l'on peut situer autour du 20 mai, s'est déroulée dans de bonnes conditions climatiques donnant une fleur homogène et une nouaison rapide et régulière sans phénomène de coulure ou de millerandage. Idem pour la véraison : précoce et homogène, autour du 20 juillet pour les premiers raisins, même si certaines parcelles au sud ont un peu trainé en longueur à cause de la sécheresse étendue de l'été. Quasiment pas de pluie en effet entre le 17 juin et le 21 septembre mais une fois encore nos vignes dont les sols sont travaillés très régulièrement ont montré leur formidable résistance au stress.

Les contrôles de maturité bousculent les vacances et promettent un démarrage des vendanges dès le 19 août avec toujours cette dizaine de jours d'avance. Les vendanges, bien que contraintes par les importantes mesures sanitaires, n'ont pas posé de difficulté majeure, la qualité des raisins étant partout saine et les maturités bien échelonnées dans le temps. Les baies ont perdu de l'eau en fin d'été, donnant des jus concentrés et des peaux épaisses et hélas des rendements faibles. On retrouve le caractère tannique et coloré dans les premiers jus mais sans excès.



«2020, une année pas comme les autres tant sur le plan sanitaire, comme chacun sait, à cause de la pandémie mais aussi dans la vigne qui a demandé beaucoup d'attention et de soin. Aujourd'hui la bataille est gagnée, tout au moins pour le vin, car le résultat est là, les efforts ont payé, les vins sont délicieux en blanc et en rouge même si les rendements sont moindres qu'en 2019».

Philibert Perrin

Innovations

Extension des zones cultivées en bio

Travail du sol généralisé pour un enracinement plus conséquent et durable.

Poursuite du programme de replantation d'arbres sur la propriété (60 sujets supplémentaires en 2020)

Expérimentation sur micro-cuvée : conduite de la vigne écimée VS vigne enroulée

Augmentation de la précision parcellaire avec un nombre de lots vinifiés plus importants



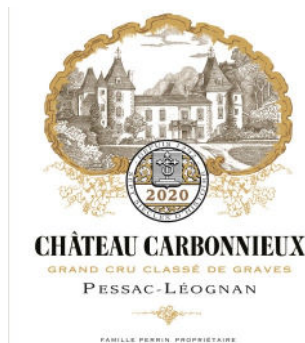
Méthode culturale

Vignoble d'un seul tenant autour du Château. Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée, de la vigne jusqu'à la fin de l'élevage.

Membre du SME Bordeaux, certifiée ISO14001 depuis 2011 et Vignoble Labellisé HVE3 depuis 2017.

Programme bio sur plusieurs parcelles.

CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PRIMEURS 2020



Dates de récolte

Sauvignon Blanc du 19/08/2020 au 01/09/2020
Sémillon du 01/09/2020 au 04/09/2020

Vendanges manuelles

Double sélection des baies (sur pied et table de tri).
Refroidissement des grappes si nécessaire.
Grappes entières ou éraflées.

Pressurage: pneumatique lent et doux sous gaz inerte
Débouillage à froid

Nombre total de lots : 26

Rendement : 42 hl/ha

%Alc: 13 **PH:** 3,12 **AT:** 4 g/l

Fermentation : en barriques (225 et 400L)
foudres (30 et 50 hl), durée moyenne 10 jours

Date d'entonnage : du 25/08/2020 au 10/09/2021

Elevage : Bois neuf 25% - 10 mois environ avec bâtonnage

Assemblage : 65% Sauvignon, 35% Sémillon

Mise en Bouteille : fin 2021 (prévisionnel)

1^{er} commentaire de dégustation

Le vin a une belle couleur jaune pâle, le nez est très agréable, le Sauvignon blanc exprime une palette aromatique sur des notes de fruits exotiques (fruit de la passion, ananas), mais aussi des arômes rappelant les zestes d'orange, la pêche.

La bouche est riche, avec de la rondeur et une acidité présente. La finale est doucement saline comme on le retrouve souvent sur le Carbonnieux blanc, l'élevage est discret.

Le fruit et la richesse sont au rendez-vous, les terroirs argileux et argilo-graveleux ont contribué à la fraîcheur aromatique de ce vin.

CHÂTEAU CARBONNIEUX ROUGE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PRIMEURS 2020



Dates de récolte

Merlot du 10/09/2020 au 17/09/2020
Petit Verdot le 15/09/2020 et Cabernet Franc le 17/09/2020
Cabernet Sauvignon du 18/09/2020 au 29/09/2020

Vendanges manuelles

Triple sélection des baies
(sur pied et table de tri avant et après éraflage)

Nombre total de lots : 27

Rendement : 40 hl/ha

%Alc: 14,5 **PH:** 3,76 **AT:** 3,36 g/l

Fermentation : en cuves inox thermo-régulées
Durée moyenne de 10 jours

Date d'entonnage : du 15/12/2020 au /10/01/2021.

Elevage : Bois neuf 40%, en barriques bordelaises -15 à 18 mois

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

Mise en Bouteille : printemps 2022 (prévisionnel)

1^{er} commentaire de dégustation

Le rouge 2020 présente déjà une très belle robe pourpre, la couleur est soutenue. Le nez présente des notes de fruits noirs, myrtilles, cassis.

La bouche est à la fois douce, fruitée et pleine. Cet assemblage montre une belle expression de chaque cépage tout en précision et en finesse.

Ce millésime 2020 donnera beaucoup de satisfaction et de mariages culinaires possibles car les vins sont fruités, amples et sans aspérité tannique.

« Une particularité des vinifications des 2020 est sans doute liée à l'épaisseur des peaux due à la sécheresse estivale. Les blancs ont été longs à clarifier mais le résultat donne des moûts délicieusement acidulés et aromatiques. Quant aux rouges cela a permis des extractions et des fermentations rapides et l'obtention de lots profonds et bien équilibrés. »

Andréa Perrin



CHÂTEAU CARBONNIEUX

+ 33 (0)5 57 96 56 20 - info@chateau-carbonnieux.fr - www.carbonnieux.com

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France