

# CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand cru classé de Graves

PESSAC - LEOGNAN



Millésime 2018 en Primeur

## 2018, Le roi soleil

L'année 2018 a démarré de manière difficile : une averse de grêle sur une partie du vignoble et des pluies abondantes qui n'ont pas épargné la floraison. Dès le mois de juin nous savions que tous cépages confondus, les quantités seraient faibles. Puis, a suivi un été exceptionnel, sans fin, baigné de soleil jusqu'à la fin des vendanges... Les délicieux raisins produits sont arrivés au cuvier à pleine maturité pour chaque cépage et d'une qualité sanitaire exemplaire. Les baies étaient homogènes, denses, colorées, à peau épaisse.

Le roi soleil a régné en maître en nous donnant des raisins magnifiques, mais il n'a pu nous restituer ce que les précipitations printanières nous avaient volé. A défaut de la quantité, 2018 sera pour Carbonnieux un très grand millésime!

# Côté vigne en 2018

L'hiver plutôt doux et humide montre enfin quelques vrais signes de froid en février. Les températures remontent légèrement et laissent place à un printemps très humide. On note à cette période 47 jours de pluie dont certains avec des hygrométries très fortes.

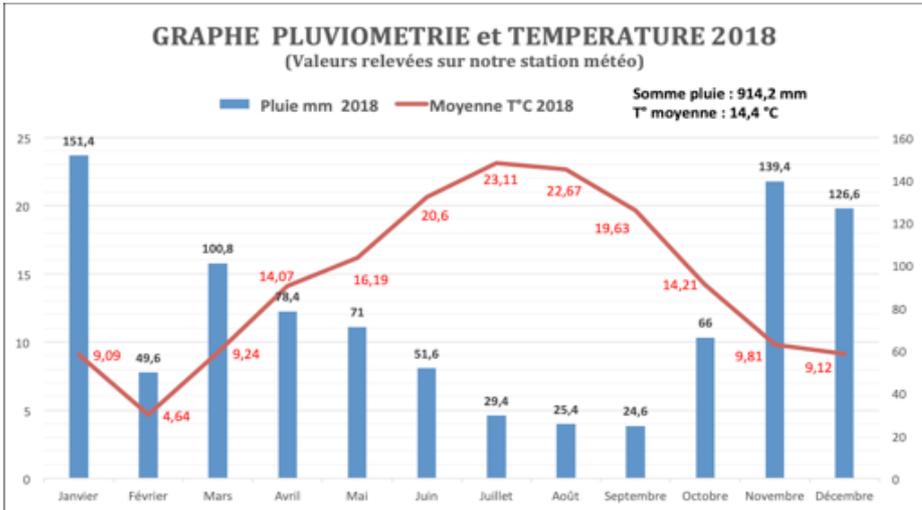
Le 26 mai une averse de grêle s'abat sur la zone sud-est de la propriété, touchant plusieurs parcelles de cépages rouges (Cabernet sauvignon et Merlot) et une de blanc (Sauvignon). Les dégâts ne sont pas catastrophiques pour la vigne mais nous pensons à ce stade qu'une partie de la production de rouge risque d'être perdue.

La vigne a développé une pousse vigoureuse dès le début d'été grâce à l'humidité des sols profonds combinée à la chaleur qui s'installe. Les travaux en vert ont dû être nombreux et méticuleux : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, rognage...

Les travaux du sol du printemps ont permis d'avoir un enherbement faible et de fait moins de concurrence hydrique avec la vigne. Une bonne chose en 2018 compte tenu du niveau d'ensoleillement très élevé de l'été, la vigne n'a pas souffert de sécheresse.

Les vendanges ont démarré le 29 août par les sauvignons blancs. Dans tous les cépages la récolte a été saine, homogène et de grande qualité. Les vendangeurs sont restés au sec tout au long des vendanges et ont eu peu de tri à faire.

Les volumes obtenus sont par contre très faibles, surtout pour les cépages rouges. Les volumes de blancs sont davantage dans la norme.



## Le mot de Philibert PERRIN:

«Quel dommage que les rendements soient si faibles quand on obtient des raisins aussi beaux ! Pour les rouges nous n'avions pas eu de rendements aussi bas depuis 1991. Plusieurs facteurs conjugués expliquent ces résultats : les conséquences du gel de 2017 (impact sur les merlots), un peu de coulure (sur les cabernets sauvignons), la grêle du 26 mai (merlot et cabernet), les faibles précipitations et une fin de saison chaude (baies petites)»

### Particularités du millésime

**En blanc :** Le vin est jaune pâle avec de légers reflets verts. Issu d'un millésime que l'on peut qualifier de solaire après la véraison, ce vin présente au nez un bouquet aromatique frais alliant les caractères variétaux des deux cépages (pamplemousse, abricot...). En bouche, l'attaque est ronde, l'acidité attendue a pu se maintenir grâce à la fraîcheur du terroir argilo-calcaire exposé nord, le vin est long, le gras apporté par le Sémillon va continuer à remplir le milieu de bouche grâce à l'élevage. C'est un vin est très équilibré.

**En rouge :** Le 2018 présente un niveau de maturité optimale pour tous les lots de Cabernet Sauvignon. Le vin a une robe profonde et pourpre avec des reflets rubis. Au nez, le fruit l'emporte sur le bois avec des arômes de type myrtille dus aux Merlots magnifiquement mûris, on reconnaît aussi la belle puissance du Cabernet Sauvignon sous tendue par des arômes type « fumés ». En bouche l'attaque est onctueuse, pleine, puissante, avec une légère note boisée sans astringence ni dureté des tanins. Ce vin a besoin de s'épanouir avec l'élevage mais il s'agit sans aucun doute d'un vin riche de grandes promesses.

### Le mot d'Eric Perrin

---

«De mémoire de vigneron, je ne me souviens pas de vendanges sans jour de pluie, comme celles-ci. Une année royale pour les vendangeurs et le raisin»

### Nouveautés 2018

- Nouveau chef de culture, Mr F. Flé, issu des vignobles Denis Dubourdiou.
- Maintien du Label HVE 3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3)
- Exemplarité de la propriété sur ses pratiques liées à la consommation d'eau (Bdx Vignoble Engagé-Système de Management Environnemental)
- Nouveaux outils de précision dans le travail des sols (décavaillonnage...)
- Généralisation du labour traditionnel à 2 tours
- Utilisation des produits de biocontrôle de plus en plus privilégiée



# CHÂTEAU CARBONNIEUX

## Millésime 2018 - DONNÉES TECHNIQUES



### Château CARBONNIEUX BLANC (grand cru classé)

#### **Méthode culturale :**

Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée  
(membre du SME Bordeaux, certifiée ISO14001)  
Labellisé HVE3

#### **Dates de récolte :**

Sauvignon Blanc du 29/08 au 07/09  
Sémillon du 07/09 au 12/09

#### **Vendanges manuelles**

Double sélection des baies (sur pied et table de tri)  
Refroidissement des grappes si nécessaire

**Pressurage :** lent sous gaz inerte

**Nombre total de lots :** 25

**Rendement :** 40 hl/ha

**%Alc : 13 - pH : 3.2 - AT : 4,5 g/l**

**Fermentation :** en barriques, durée moyenne 10j

**Date d'entonnage :** du 01/09 au 14/09

**Elevage :** Bois neuf 25%, avec bâtonnage  
3 volumes de contenants- 10 mois environ

**Assemblage :** 65% Sauvignon, 35% Sémillon



### Château CARBONNIEUX ROUGE (grand cru classé)

#### **Méthode culturale :**

Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée  
(membre du SME Bordeaux, certifiée ISO14001)  
Labellisé HVE3

#### **Dates de récolte :**

Merlot du 17/09 au 25/09  
Petit Verdot le 26/09 et Cabernet Franc le 26/09  
Cabernet Sauvignon du 28/09 au 06/10

#### **Vendanges manuelles**

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

**Nombre total de lots :** 18

**Rendement :** 33 hl/ha

**%Alc : 14 - pH : 3,8 - AT : 3,5 g/l**

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

**Date d'entonnage :** du 30/11 au 20/12

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

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

