



CHÂTEAU de CARLES
33141 Saillans
Tél: +33 (0)5 57 84 32 03 Fax: +33 (0)5 57 84 31 91
www.haut-carles.com
contact@hautcarles.com

Le Château de Carles est une demeure noble des XV^e et XVI^e siècles ayant été construit par la famille Carle, puissante dynastie seigneuriale de Bordeaux. Montaigne et La Boétie ont alors l'habitude de s'y rencontrer. Au XVIII^e siècle, le château appartenait à la belle marquise de Boufflers, spirituelle amie de Voltaire et de Rousseau. Acheté en 1900 par Guillaume Chastenet de Castaing, alors Sénateur de la Gironde, il est transmis à son fils Jacques Chastenet de Castaing, de l'Académie Française.

Le renouveau actuel est mené depuis 1982 par son arrière petite fille, Constance et son époux, Stéphane Droulers. Avec l'ambition de porter le vin vers l'excellence, le vignoble a été restructuré, les nouvelles plantations étant réalisées avec une densité de 9 à 10.000 pieds/ha. Un cuvier, construit en 2003, permet de mettre en œuvre le concept de gravité totale entre la table de tri et la mise en bouteille.

Millésime 2014

Dates de récolte : du 9 au 22 Octobre 2014

Rendement : 30 hl/ha

Assemblage :

Merlot 90% Cabernet Franc 5% Malbec 5%

Alcool : 13 %

Production : 35 000 bouteilles

Vignoble

AOC Fronsac

Superficie total : 15 ha

Superficie Château de Carles : 10 ha

Encépagement : Merlot 90%

Cabernet Franc 5% Malbec 5%

Sol : Argiles et argilo-calcaire

sur Molasse du Fronsadais

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 6.000 à 10.000 pieds/ha

Viticulture responsable

Traditionnelle avec enherbement, vendanges vertes et effeuillages en deux passages.

Recours limité et raisonné aux produits phytosanitaires.

Vendanges manuelles

En cagettes

Tri minutieux des raisins

Vinification par gravité

Parcelles en cuves inox thermo régulées

Elevage

3 mois en cuvier inox

16 mois en fûts de chêne d'un vin

Mise en bouteille sans collage

Propriétaire : SCEV du Château de Carles

Gérants : Stéphane et Constance Droulers

Directeur technique : Thierry Perdigon

Conseil : Jean-Luc Thunevin et Alain Raynaud

Œnologue : Jean-Philippe Fort