



HAUT-CARLES 2021



LE VIN

Ce cru d'exception issu de sélections parcellaires est superbe de concentration. Il est lancé en 1994 pour rivaliser avec les plus prestigieux vins de Bordeaux. Il dévoile le fruit éclatant du merlot, un boisé très délicat et une bouche crémeuse dans des tanins de soie. Délicieux dans sa jeunesse, il laisse émerger un bouquet encore plus complexe et harmonieux au fil du temps.

LE DOMAINE

Au flanc du tertre de Fronsac, au-dessus de la vallée de l'Isle, ce château fortifié à la fin du 14^e siècle prend son aspect actuel au cours de la Renaissance. Célébré par Ronsard, il a vu défiler les esprits les plus brillants : Montaigne, La Boétie, Rousseau, et de nombreux autres... Il y a 120 ans, le Sénateur Guillaume Chastenet de Castaing entre en scène. Il est suivi par son fils Jacques, illustre historien de l'Académie Française, et par son petit-fils Antoine. Depuis 1983, l'aventure vigneronne familiale se poursuit par la quatrième génération, celle de Constance et de son époux Stéphane Droulers. Dans une même quête de qualité sans concession, les deux époux produisent des vins modernes, équilibrés et respectueux de la magie du grand terroir historique de Fronsac.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : SCEV du Château de Carles

Gérants : Stéphane et Constance Droulers

Directeur : Yannick Reyrel

Œnologue : Hubert de Bouïard



LE VIGNOBLE

Appellation : AOC Fronsac

Superficie totale : 15 ha

Terroir : Argile et argilo-calcaire sur molasse du Fronsadais

Encépagement : Merlot 96 %, Cabernet Franc 2 %, Malbec 2 %

Âge moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 7 500 pieds /ha

Viticulture responsable : traditionnelle avec enherbement et/ou travail du sol vendanges vertes et effeuillages en deux passages. Recours limité et raisonné aux produits phytosanitaires

Rendement : 32 hl/ha

Production : 15 000 Bouteilles

LES VENDANGES

Du 29 septembre au 14 octobre 2021.

Vendanges manuelles en cagettes.

Tri densimétrique de la récolte.

L'ASSEMBLAGE

Merlot 96 %,

Cabernet Franc 4%

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire par gravité.

L'ÉLEVAGE

16 à 18 mois en barriques de chêne français (50% bois neuf). Chais d'élevage thermorégulé. Collage au blanc d'œuf frais.