

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé De Graves

Pessac - Léognan

ROUGE 2017



2017, Un démarrage féroce

Données climatiques

La nature est parfois très ingrate, elle peut reprendre en un clin d'oeil ce qu'elle avait donné généreusement l'année précédente. Fin avril 2017, la pleine lune avait beau être révolue, le thermomètre est descendu très bas trois nuits de suite. Cet épisode que l'on peut qualifier d'exceptionnel, a provoqué des dégâts dans tous les vignobles de France et nous n'y avons pas échappé, certaines de nos parcelles en contre-bas, proches des bois ont été touchées. Le Château Carbonnieux, peu gélif habituellement grâce à son exposition au sommet d'une belle croupe, a récolté des rendements plutôt faibles en blanc et en rouge mais des raisins de très belle qualité.

Dégustation

La robe est éclatante, rouge vif et de belle intensité. Le nez est très fruité, on devine sans peine la cerise, le cassis et la mûre. L'aspect vanillé et torréfié de l'élevage en barriques est délicatement présent. Enfin quelques notes mentholées viennent rafraîchir l'ensemble. La dominance des fruits frais offre un joli support acide qui stimule et allonge des tanins fins et veloutés. Le vin est équilibré et soyeux. On retrouve la fraîcheur du nez dans une finale tout en nuance de clous de girofle et d'eucalyptus.

Nouveautés

- Obtention du Label HVE 3
- Etude Biodiversité, recensement de la petite faune sur l'ensemble du vignoble
- Nouveau tracteur et outils pour une viticulture de précision (buse directionnelle anti-dérive, propulsion micro-localisée...)
- Plantation d'engrais vert (avoine) entre les rangs de certaines parcelles pour nourrir et aérer les sols de manière naturelle.

Appellation
Pessac-Léognan

Superficie du vignoble rouge
50 ha

Terroir
Graves sur sous-sol argileux

Age moyen du vignoble rouge
26 ans



Conduite du vignoble
Vignoble en culture raisonnée d'un seul tenant. Système de Management Environnemental (membre de l'association SME Bordeaux certifiée ISO14001) /1 parcelle témoin en Bio
Taille guyot-poussart et cordon
Epamprage/Effeuilage/Vendanges vertes à la main
Densité de plantation : 7200 pieds/ha
Gestion parcellaire du vignoble et au cuvier

Vendanges
Vendanges manuelles
Sélection sur pied et double tri au cuvier
Merlot du 12/09 au 21/09
Cabernet Franc le 21/09 et Petit Verdot le 20/09
Cabernet Sauvignon du 25/09 au 02/10



Vinification
Cuvaion : 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées (26 à 28 degrés) avec remontages
Elevage en barriques de chêne français de 16 à 18 mois (35 à 40% neuves)

Assemblage - Titre
65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
13,5% Vol.

Production - Rendement
160 000 bouteilles - 35hl/ha - Mise en bouteille: du 20 au 24 Mai 2019
Commercialisation en primeurs par le Négocier de Bordeaux

Seconds vins
La Croix de Carbonnieux
Château Tour Léognan

CHATEAU CARBONNIEUX
Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France
+ 33 (0)5 57 96 56 20
info@chateau-carbonnieux.fr - www.carbonnieux.com