

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES PESSAC-LÉOGNAN

BLANC 2023

Nous sommes des passeurs d'exception. Château Carbonnieux est une terre de Graves, le plus vaste domaine viticole de l'appellation Pessac-Léognan de la région de Bordeaux, marqué par 7 siècles d'histoire. Nous sommes une famille, la famille Perrin. Nous cultivons, depuis 4 générations, le goût du beau avec passion. Moderne et authentique, notre blanc est l'âme de Carbonnieux. Déguster les vins de Château Carbonnieux, c'est voyager à travers son histoire.

Le millésime 2023 fut marqué par des conditions météorologiques relativement conformes aux normales trentenaires.

Le débourrement a commencé fin mars, suivi d'un bref retour du froid début avril. La taille tardive et les mesures de protection ont permis de minimiser les dommages.

Le printemps a été chaud avec des précipitations proches de la moyenne. La sortie de grappe est prometteuse et la floraison débutée le 18 mai, a bénéficié de conditions estivales favorables.

On note une pression « maladie » et « ravageur » élevée en raison de la forte hygrométrie et des nuits douces imposées par les premiers mois d'été. Ces attaques ont cependant été contenues grâce à la vigilance de nos vigneron. Les vendanges en vert ont permis d'éliminer les grappes abimées sans impact notable sur le rendement final.

Les précipitations estivales sont restées dans la moyenne, avec des températures modérées jusqu'à la mi-août. Les températures caniculaires de la dernière quinzaine et du début du mois de septembre ont favorisé une maturation optimale.

Face à ces conditions variables, le travail s'est concentré sur le choix minutieux des dates de vendanges, visant à garantir le style caractéristique de nos vins.



Appellation Pessac-Léognan

Méthode culturale

100% du vignoble cultivé sans CMR, sans PE, sans herbicide, majoritairement en Biocontrôle.

Membre du SME Bordeaux et Vignoble Labellisé HVE depuis 2017.

Superficie du vignoble 100 hectares

Surface de blanc 45 hectares

Terroir argilo-calcaire de graves garonnaises profondes

Âge moyen du vignoble blanc 30 ans / **Densité** 7200 pieds / ha

Dates de récolte

Sauvignon blanc du 24/08/2023 au 13/09/2023

Sémillon du 06/09/2023 au 14/09/2023

Vendanges manuelles, double sélection des baies (tri sur pied et sur table). Refroidissement des grappes si nécessaire. Grappes entières ou éraflées.

Pressurage pneumatique lent et doux sous gaz inerte, débouillage à froid

Rendement 50 hl/ha **%Alc** 13 **Ph** 3,23

Fermentation alcoolique 12 jours en moyenne

Élevage en barriques (225 et 400L) et foudres (33 et 55 hl) 10 mois sur lies avec bâtonnage (25% barriques neuves)

Assemblage 68% Sauvignon blanc, 32% Sémillon

Mise en Bouteille novembre 2024

Production 165 000 bouteilles

Commentaire de dégustation

" Ce vin arbore une robe jaune pâle avec des reflets translucides. Au nez, des arômes floraux comme le lilas et l'aubépine se révèlent, suivis après aération par des notes fruitées de citron, pamplemousse et fruit de la passion, illustrant la richesse aromatique des raisins issus du terroir de Carbonnieux. En bouche, l'attaque est fraîche, soutenue par une acidité droite, avec une finale dense et charnue marquée par des notes citronnées. Ce millésime 2023, bien équilibré entre sauvignon et sémillon, allie fraîcheur et complexité aromatique grâce à des conditions climatiques idéales. »