

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES PESSAC-LÉOGNAN

BLANC 2024

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 sept siècles d'histoire. Nous sommes une famille, la famille Perrin. Nous cultivons, depuis quatre générations, le goût du beau avec passion. Moderne et authentique, notre blanc est l'âme de Carbonnieux. Déguster les vins du Château Carbonnieux, c'est voyager à travers son histoire.

Le millésime 2024 fut marqué par des moyennes de températures plus fraîches que la normale. Cette année souligne davantage la notion de millésime et de terroir dans la production de nos vins. Ce millésime illustre pleinement l'impact de la saison sur nos vins, nous poussant à toujours nous adapter. Une mention spéciale pour les blancs produits en 2024.

L'année connaît un débourrement très précoce, fin mars. Le printemps est frais et humide, ce qui ralentit le cycle végétatif. La floraison se déroule à la fin du mois de mai lors d'une accalmie météorologique qui favorise une bonne formation des grappes. Les phénomènes de coulure et filage sont minoritaires dans notre secteur.

L'été s'est révélé favorable à un bon stress hydrique, grâce aux niveaux de précipitations enregistrés durant l'hiver et le printemps, tandis que les épisodes de fortes chaleurs sont restés limités. La véraison a débuté la première semaine d'août, faisant perdre l'avance acquise lors du débourrement au fil de la saison. Le fonctionnement modéré de la vigne a permis une lente dégradation des acides et un chargement progressif en sucres, des conditions particulièrement bénéfiques pour les cépages blancs qui affichent un bel équilibre acides/sucres.

Les vendanges de nos blancs ont débuté le 2 septembre et se sont achevées le 18 septembre.



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

Méthode culturale

- 100% en agriculture raisonnée sans PE, sans herbicide
- Vignoble d'un seul tenant
- Gestion parcellaire jusqu'à la fin de l'élevage
- Membre du SME Bordeaux et Labellisé HVE3 depuis 2017

Dates de récolte

Sauvignon blanc du 02/09/2024 au 19/09/2024

Sémillon du 11/09/2024 au 18/09/2024

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, débordage à froid

Fermentation alcoolique 12 jours en moyenne

Élevage en barriques (225 et 400L) et foudres (30 et 50 hl) 10 mois sur lies avec bâtonnage (25% barriques neuves)

Assemblage 67% Sauvignon blanc, 33% Sémillon

Rendement 40 hl/ha **%Alc** 12.5 ° **pH** 3,1

Mise en Bouteille Fin 2025

Production 160 000 bouteilles

Commentaire de dégustation

« Le vin présente une robe jaune pâle, brillante et limpide. Le premier nez s'exprime sur des notes fraîches et délicates de citron jaune, de verveine et de menthe. À l'aération, la palette aromatique gagne en complexité et révèle des arômes de fruits plus mûrs, évoquant la pêche blanche, accompagnés de nuances de pamplemousse. En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, offrant une belle tension. Le milieu de bouche dévoile une densité équilibrée et harmonieuse. La finale, fraîche et persistante, se prolonge par un retour aromatique marqué par le pamplemousse. Ce millésime, marqué par une maturation lente et douce, révèle toute la finesse aromatique et la signature des vins de Carbonnieux. »