

# CHÂTEAU CARBONNIEUX

## GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES PESSAC-LÉOGNAN

### ROUGE 2022

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 rouge est le cœur de Carbonnieux. Déguster les vins de Château Carbonnieux, c'est voyager à travers son histoire.

Le cycle végétatif débute par un débourrement relativement précoce aux alentours du 20 mars, rapidement suivi par une série de gelées matinales les tous premiers jours d'avril. La taille tardive et la lutte anti-gel effectuées par nos vigneron ont permis de préserver le vignoble. Seul 2% éparpillés jusqu'au haut du plateau sont touchés. La sortie des grappes est **prometteuse** et la floraison se déroule dans des **conditions très favorables**.

Le mois de juin est marqué par d'abondantes précipitations, mais laisse ensuite place à des mois de juillet et d'août **exceptionnellement secs et chauds**, permettant l'interruption totale des traitements jusqu'aux vendanges. Grâce à ces conditions climatiques, les pressions « maladies » et « ravageurs » sont quasiment inexistantes.

La vigne s'est ainsi protégée lors de son développement et **n'a pas réellement souffert** des fortes chaleurs. Seules les jeunes vignes ont fini par montrer des signes de faiblesse. Toutefois le déficit de pluie a eu des conséquences sur les raisins, qui ont offert des baies certes, plus petites mais d'une très belle concentration. Les rendements sont donc modérés en 2022, mais **la qualité est exceptionnelle**.

Les vendanges de rouge débutent dès le 6 septembre avec des raisins qui ont exprimé leur plein potentiel au cours des fermentations alcooliques, révélant beaucoup de fruit, conservant de la fraîcheur et une concentration exceptionnelle. Nous retrouvons des indices de polyphénols totaux record qui permettront au Petit Verdot, par exemple, d'accomplir dignement sa mission de cépage complémentaire. La fin des vendanges interviendra le 23 septembre sans presque aucune goutte de pluie, les lots sont fruités et très doux pour les Merlots, puissants mais avec une structure tannique élégante pour les Cabernets Sauvignons, tout laisse présager un grand vin de garde.



**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 rouge** 55 hectares

**Terroir** Graves garonnaises profondes et argiles

**Âge moyen du vignoble rouge** 26 ans / **Densité** 7200 pieds / ha

**Dates de récolte**

Merlot du 06/09/2022 au 14/09/2022

Petit Verdot le 14/09/2022

Cabernet Franc le 13/09/2022

Cabernet Sauvignon du 15/09/2022 au 23/09/2022

Vendanges manuelles, double sélection des baies (tri sur pied et sur table).

**Rendement** 32 hl/ha    **%Alc** 15,00    **Ph** 3,75

**Fermentation alcoolique** Cinétique fermentaire -en cuves inox thermo-régulées (26-27°C). Durée moyenne de 20 jours.

**Cuvaison** 3 à 4 semaines extraction par remontage

**Élevage** En barriques bordelaises 15 à 18 mois, dont 40% de bois neuf

**Assemblage** 50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet franc, 5% Petit Verdot

**Mise en Bouteille** Mai 2024

**Production** 160 000 bouteilles

**Commentaire de dégustation**

« Le vin arbore une couleur rubis profonde avec des reflets violets. Il dégage des arômes de fruits noirs comme les myrtilles et les mûres. Après aération, des arômes floraux de jacinthe et de roses, ainsi que des notes épicées de réglisse, deviennent perceptibles. En bouche, l'attaque est douce avec des tanins qui s'amplifient pour donner une structure ronde et équilibrée. Le milieu de bouche est vif, alliant texture et fraîcheur, avec des notes de muscade et de fruits rouges. »