

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES PESSAC-LÉOGNAN

ROUGE 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 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 rouge est le cœur 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, 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 vignerons. 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.

Les vendanges de nos rouges ont débuté le 13 septembre et se sont achevées le 5 octobre.



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

Méthode culturale

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

Dates de récolte

Merlot, du 13/09/2023 au 26/09/2023

Petit Verdot / Cabernet Franc, du 20 au 26/09/2023

Cabernet Sauvignon, du 21/09/2023 au 05/10/2023

Vendanges manuelles, triple sélection des baies (tri sur pied et sur table de tri avant et après éraflage)

Fermentation alcoolique durée moyenne 15 jours, cinétique fermentaire en cuve inox thermos-régulées (26/15°C)

Cuvaison 3 à 4 semaines, extraction par remontage

Élevage en barriques bordelaises 12 à 15 mois, dont 40% de bois neuf

Assemblage 55% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 7% Cabernet franc, 5% Petit Verdot

Rendement 40 hl/ha **%Alc** 14,00 **pH** 3,64

Mise en bouteille 5 mai 2025

Production 192 000 bouteilles

Commentaire dégustation

« Le vin s'habille d'une robe velours chamarrée de couleur rubis avec une pointe de violet. Le premier nez est puissant et très fin. On y découvre toute la promesse de ce vin à travers un bouquet fruité, des notes de cerises, floral avec des notes de pivoines. Après quelques instants, les arômes s'intensifient et on apprécie la distinction des arômes de fruits noirs comme la myrtille. Cette approche olfactive montre déjà l'expression riche et élégante de ce millésime 2023. En bouche, l'attaque est douce, texturée avec un milieu dense et équilibré. Les arômes du nez sont bien là. La fin de bouche est longue et fruitée. Ce vin présente les caractéristiques d'un grand vin de Pessac Léognan, tout en équilibre entre texture, densité et douceur en bouche. »