

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé de Graves

Pessac - Léognan

ROUGE 2020



2020, Douceur & Précocité

Données climatiques

L'automne-hiver 2019-2020 particulièrement doux et pluvieux a incité une sortie précoce des bourgeons. Aux alentours du 20 mars, alors que la France se confinait, la vigne débourrait avec 10 à 15 jours d'avance. Cette avance s'est maintenue tout au long du cycle végétatif grâce à une météo générale plutôt favorable. S'ensuit une floraison homogène, une nouaison rapide et régulière sans phénomène de coulure. Idem pour la véraison : précoce et homogène, autour du 20 juillet. Très peu de pluie entre le 17 juin et le 21 septembre, nos vignes dont les sols sont travaillés très régulièrement ont montré une fois de plus leur formidable résistance au stress hydrique. Les contrôles de maturité bousculent les vacances et annoncent un démarrage des vendanges dès le 19 août. Les vendanges, bien que contraintes par les importantes mesures sanitaires, n'ont pas posé de difficulté majeure, la qualité des raisins étant partout saine et les maturités bien échelonnées dans le temps.

Dégustation

Le vin présente une robe rubis avec de la densité et de beaux reflets violines.

Le premier nez superbe, nous plonge sans concession dans des essences de fruits et de fleurs oscillants entre la myrtille et la violette. On y retrouve aussi un joli bouquet d'épices de poivre blanc et de clous de girofle. Après agitation exhalent enfin des notes plus fumées et d'autres plus fraîches de cèdre rouge.

La bouche est très élégante, son attaque est ronde et suave. L'équilibre et la justesse de ce vin sont impressionnants. Lorsque le vin prend toute son expression, on retrouve pleines d'éclat et de délicatesse, les notes fruitées et florales perçues au nez. Sa longueur en bouche, fine et savoureuse, montre déjà son aptitude à bien vieillir.

Nouveautés

- Extension des zones cultivées en bio (environ 15ha).
- Travail du sol généralisé pour un enracinement plus conséquent et durable.
- Poursuite du programme de replantation d'arbres sur la propriété (60 sujets supplémentaires en 2020).
- Expérimentation sur micro-cuvée : conduite de la vigne écimée VS vigne enroulée.
- Augmentation de la précision parcellaire avec un nombre de lots vinifiés plus importants.

Appellation

Pessac-Léognan

Superficie du vignoble rouge

55 ha

Terroir

Graves sur sous sol argileux

Age moyen du vignoble rouge

26 ans

Conduite du vignoble

Certifié HVE3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3)

Vignoble en culture raisonnée, d'un seul tenant, 1 parcelle témoin en Bio

Système de Management Environnemental (membre de l'association SME Bordeaux certifiée ISO14001)

Taille Guyot-Poussart ou Cordon

Epamprage/Dédoublage/Effeuilage à la main

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Gestion parcellaire du vignoble et au cuvier jusqu'à la fin de l'élevage

Vendanges

Vendanges manuelles

Sélection sur pied et double tri au cuvier

Merlot du 10/09/2020 au 17/09/2020

Petit Verdot le 15/09/2020 et Cabernet Franc le 17/09/2020

Cabernet Sauvignon du 18/09/2020 au 29/09/2020

Vinification

Cuaison : 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées (26 à 28 degrés) avec remontages

Elevage en barriques de chêne français de 15 à 18 mois (35 à 40% neuves)

Assemblage - Titre

49% Cabernet Sauvignon - 45% Merlot - 4% Petit Verdot - 2% Cabernet Franc

14.5% Vol.

pH - Acidité totale

pH 3,70 - 3,43 g/L H2SO4

Production - Rendement

170 000 bouteilles - 40hl/ha

Mise en bouteille: du 22 au 29 Avril 2022

Commercialisation en primeurs par le Négocio 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