

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ
PESSAC-LÉOGNAN



2023, Résilience et patience

Données climatiques

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

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.

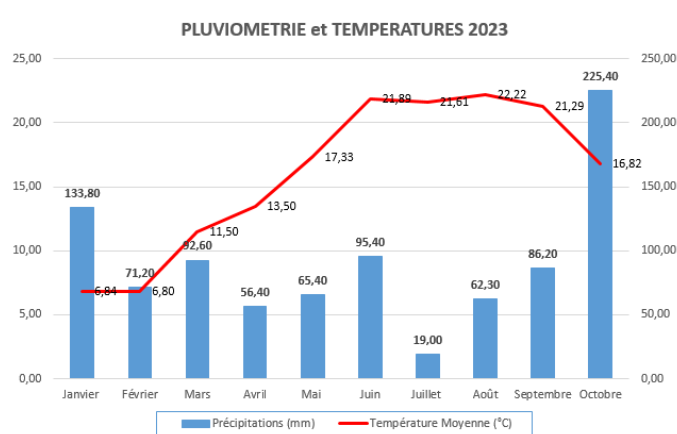
On note une pression « maladie » et « ravageur » élevée en raison de la forte hygrométrie et des nuits douces imposées par les premiers mois d'été. Ces attaques ont cependant été contenues grâce à la vigilance de nos vignerons. Les vendanges en vert ont permis d'éliminer les grappes abimées sans impact 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 débutent le 24 août et s'étalent jusqu'au début du mois d'octobre.

Expérimentations

- Micro vinifications de la conduite de 12 rangs de vignes selon 2 critères de conduite de vigne :
 - La hauteur d'écimage
 - L'effeuillage
- Poursuite du programme d'arrachage/replantation entre 3 et 6ha /an



Méthode cultural

Vignoble 100% écoresponsable selon différentes modalités :

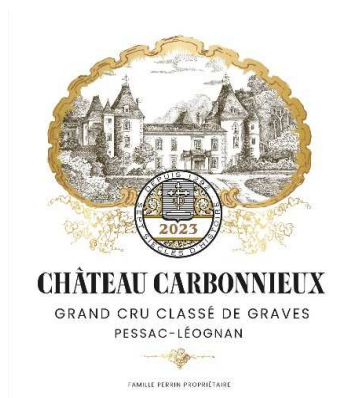
- 100% du vignoble cultivé sans CMR, sans PE, sans herbicides, majoritairement en bio contrôle
- ¼ des surfaces cultivés en bio

Vignoble d'un seul tenant autour du château. Gestion parcellaire de la vigne jusqu'à la fin de l'élevage

Membre du SME Bordeaux et vignoble certifié HVE3 depuis 2017

DONNEES TECHNIQUES PRIMEURS 2023

CHATEAU CARBONNIEUX BLANC GRAND CRU CLASSE DE GRAVES



Age moyen du vignoble : 30 ans

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 (sur pied et table de tri)

Refroidissement des grappes si nécessaire

Grappes entières ou éraflées

Pressurage : pneumatique lent et doux sous gaz inerte.
Débourbage à froid

Nombre total de lots : 35

Rendement: 45 hl/ha

%Alc: 13 % **pH:** 3.18

Fermentation : Cinétique fermentaire moy = 12 jours en barriques
(225 et 400L) ou foudres (30 et 50hl)

Date d'entonnage : du 31/08/2023 au 20/09/2023

Elevage : Bois neuf 25% - 10 mois environ avec bâtonnage

Assemblage : 65% Sauvignon blanc, 35% Sémillon

Mise en bouteille : fin 2024 (prévisionnel)

1ère impression du millésime 2023

« Le millésime 2023 s'est réalisé en 2 temps avec une saison viticole difficile climatiquement. Malgré ces défis, il a donné naissance à des vins très intéressants, tant en blanc qu'en rouge. Pour les vins blancs, on note un été relativement frais permettant une maturation optimale des raisins et préservant la fraîcheur des arômes. Quant aux vins rouges, des périodes successives de chaleur en fin août et début septembre ont favorisé la maturation des raisins, leur conférant un niveau de maturité idéal.

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

CHATEAU CARBONNIEUX ROUGE GRAND CRU CLASSE DE GRAVES



Age moyen du vignoble : 26 ans

Dates de récolte :

Cabernet sauvignon du 21/09/2023 au 05/10/2023

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

Cabernet franc et Petit Verdot le 20 et 26/09/2023

Vendanges manuelles:

Triple sélection des baies (sur pied et table de tri avant et après éraflage)

Nombre total de lots : 32

Rendement: 40 hl/ha

%Alc: 14 % **pH:** 3.64

Fermentation : Cinétique fermentaire = 20 jours en cuves inox
thermo-régulées

Date d'entonnage : du 05/12/2023 au 05/01/2024

Elevage : Bois neuf 40%, en barriques bordelaises - 15 à 18 mois

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

Mise en bouteille : printemps 2025 (prévisionnel)

Andréa PERRIN – Œnologue