

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ
PESSAC-LÉOGNAN

PRIMEURS 2024

Données climatiques

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. Nous gagnons la confiance de nos clients en signant nos cuvées par un style distinctif, perceptible d'année en année. Ce millésime illustre pleinement l'impact de la saison sur nos vins, nous poussant à nous adapter toujours davantage. Une mention spéciale pour les vins blancs produits en 2024.

2024 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.

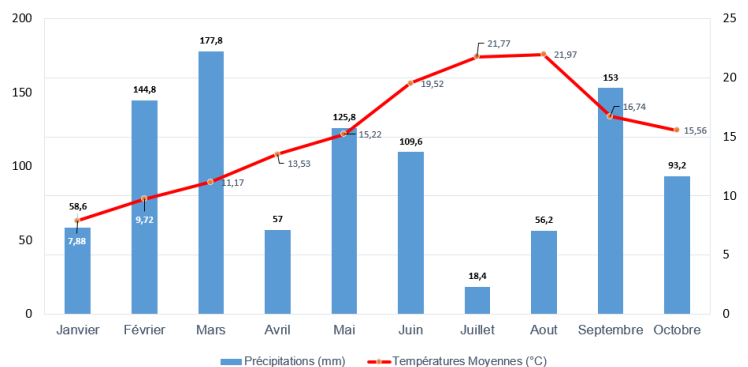
L'été s'est révélé favorable à un bon stress hydrique, grâce aux niveaux de précipitations enregistrés durant l'hiver et le printemps, tandis que les épisodes de fortes chaleurs sont restés limités. La véraison a débuté la première semaine d'août, faisant perdre l'avance acquise lors du débourrement 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 ont débuté par les blancs le 02 septembre et se sont achevées le 08 octobre avec les rouges.

Expérimentations

- Conduite de parcelles de sauvignon blanc selon :
 - > Couverts végétaux VS travail du sol intégral
 - > Techniques d'effeuillage
 - > Maturité des raisins récoltés
 - > Vinifications séparées en fonction des modalités
 - > Étude de la vigueur de la vigne (Méthode NDVI, analyse des sarments,...)
- Étude de différentes modalités d'élimination des composés phénoliques dans les moûts de sauvignon

PLUVIOMÉTRIE et TEMPÉRATURES 2024



Méthodes culturales

Agriculture raisonnée.

Vignoble d'un seul tenant, gestion parcellaire de la vigne jusqu'aux assemblages.

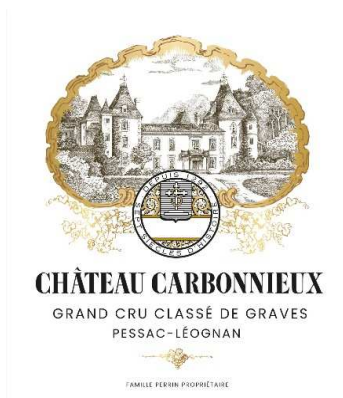
Méthodes prophylactiques (épamprages, effeuillages).

Membre du SME du vin de Bordeaux certifié HVE niveau 3 (Version 4).



DONNÉES TECHNIQUES PRIMEURS 2024

CHATEAU CARBONNIEUX BLANC GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



Âge moyen du vignoble : 30 ans

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 (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 : 32

Rendement: 40 hl/ha

%Alc: 12.5 % **pH:** 3.1

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

Date d'entonnage : Du 09/09/2024 au 25/09/2025

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

Assemblage : 67% Sauvignon blanc, 33% Sémillon

Mise en bouteille : Fin 2025 (prévisionnel)

CHATEAU CARBONNIEUX ROUGE GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



Âge moyen du vignoble : 26 ans

Dates de récolte :

Merlot du 19/09/2024 au 27/09/2024

Cabernet franc et Petit Verdot le 27/09/2024

Cabernet sauvignon du 28/09/2024 au 08/10/2024

Vendanges manuelles:

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

Nombre total de lots : 35

Rendement: 40 hl/ha

%Alc: 13 % **pH:** 3.6

Fermentation : Cinétique fermentaire = 10 jours en cuves inox
thermo-régulées puis macération post fermentaire.

30 jours de macération au total

Date d'entonnage : Du 09/12/2024 au 24/12/2024

Élevage : Bois neuf 30%, en barriques bordelaises - 14 mois

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet franc et 5% Petit Verdot

Mise en bouteille : Printemps 2026 (prévisionnel)

1ère impression du millésime 2024

"Le millésime 2024 s'annonce prometteur pour les vins blancs, grâce à une combinaison idéale des conditions climatiques, marquée par un été relativement sec et frais. Cette harmonie climatique est une grande satisfaction pour Carbonnieux, laissant présager des vins blancs d'une grande qualité. Pour les vins rouges, nous pouvons nous appuyer sur la rigueur de nos méthodes et la spécificité de notre terroir. L'alliance du Cabernet Sauvignon sur les graves et des Merlots sur les argiles permet de s'adapter aux différentes conditions offertes par chaque millésime. L'année 2024 restera marquante pour les jeunes techniciens, car elle souligne l'importance de certaines pratiques viticoles que nous mettons en œuvre : le dédoubleage, l'échardage, l'effeuillage et le travail des sols. Ces gestes, fruits d'un savoir-faire minutieux, jouent un rôle déterminant dans l'obtention de raisins à bonne maturité et de qualité, essentiels à l'élaboration de vins reflétant l'engagement et le travail de toute notre équipe."

Andréa PERRIN – Œnologue