

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé de Graves

Pessac - Léognan

BLANC 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 ou de millerandage. Idem pour la véraison : précoce et homogène, autour du 20 juillet pour les premiers raisins. 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 avec toujours cette dizaine de jours d'avance. 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

La robe est jaune pâle, très pure avec de légers reflets verts.

Le nez est jeune, il exprime de la fraîcheur et toute la personnalité du sauvignon blanc dans des arômes sapides d'agrumes intenses.

L'attaque vive, ciselée est suivie par un beau volume en bouche porté par la rondeur des sémillons déjà présents. Ce 2020 étonne par sa fraîcheur et sa vivacité dans un millésime pourtant précoce. Le boisé est fondu, il laisse la part belle aux arômes de fruits blancs juteux (poire, pêche...). La finale est divine.

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 blanc

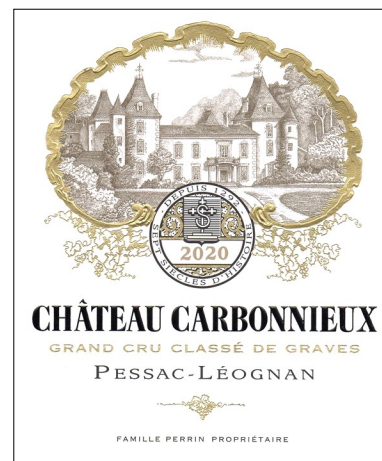
45 ha

Terroir

Graves argileuses et argilo-calcaires

Age moyen du vignoble blanc

28 ans



Conduite du vignoble

Certifié HVE3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3)

Vignoble en culture raisonnée, ou Bio, d'un seul tenant.

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

Taille guyot-poussart ou à cot

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 au cuvier

Sauvignon du 19/08/2020 au 01/09/2020 et Sémillon du 01/09/2020 au 04/09/2020



Vinification

Refroidissement de la vendange

Pressurage pneumatique lent et doux sous gaz inerte – Grappes entières ou éraflées

Débourbage à froid - Fermentation et élevage en barriques (225 ou 400L) ou foudres (30 ou 50hL)

25 % bois neuf - 10 mois avec bâtonnage

Assemblage - Titre

65% Sauvignon, 35% Sémillon - 13% Vol.

pH - Acidité totale

pH 3,14 - 3,89 g/L H₂SO₄

Production - Rendement

130 000 bouteilles - 42hl/ha

Mise en bouteille: du 15 au 22 Novembre 2021

Commercialisation en primeurs par le Négoc de Bordeaux

Seconds vins

La Croix de Carbonnieux

Château Tour Léognan



CHÂTEAU CARBONNIEUX

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France

+ 33 (0)5 57 96 56 20

info@chateau-carbonnieux.fr - www.carbonnieux.com