

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES PESSAC-LÉOGNAN

BLANC 2022

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 7 siècles d'histoire. Nous sommes une famille, la famille Perrin. Nous cultivons, depuis 4 générations, le goût du beau avec passion. Moderne et authentique, notre blanc est l'âme de Carbonnieux. Déguster les vins de Château Carbonnieux, c'est voyager à travers son histoire.

Le cycle végétatif commence par un débourrement plutôt précoce autour du 20 mars, il est rapidement suivi d'une série de gelées matinales dans les tous premiers jours d'avril. La taille tardive et la lutte anti-gel effectuées par nos vigneron ont permis d'épargner le vignoble. Nous aurons à déplorer 2 à 3% de perte. La sortie de grappe est **prometteuse** et la floraison se déroule dans de **très bonnes conditions**.

Le mois de juin connaît de fortes précipitations mais laisse place à des mois de juillet et août **exceptionnellement secs et chauds** permettant d'interrompre totalement les traitements jusqu'aux vendanges. Grâce à ces conditions météorologiques, les pressions « maladie » et « ravageur » sont quasi-inexistantes.

La vigne a su se protéger en bloquant son développement, elle **n'a pas vraiment souffert** des fortes chaleurs. Seules les jeunes vignes ont fini par montrer des signes de faiblesse. Les raisins ont manqué d'eau, n'ont pas pu « se remplir », les baies sont restées **petites et concentrées**. Les rendements sont donc faibles en 2022, mais le niveau **qualitatif est très élevé**.

Des conditions météorologiques extrêmes tout au long de l'été nous obligent à démarrer le 16 août les vendanges de blancs pour terminer le 1^{er} septembre, on note une rapidité et homogénéité des maturités rarement observées. La préservation du style Carbonnieux a été un enjeu majeur dans la cadence de ramassage des blancs, les Sauvignons furent sauvés par leur présence sur des terroirs frais, les Sémillons sont concentrés et vifs.



Appellation Pessac-Léognan

Méthode culturale

100% du vignoble cultivé sans CMR, sans PE, sans herbicide, majoritairement en Biocontrôle.

Membre du SME Bordeaux et Vignoble Labellisé HVE depuis 2017.

Superficie du vignoble 100 hectares

Surface de blanc 45 hectares

Terroir argilo-calcaire de graves garonnaises profondes

Âge moyen du vignoble blanc 30 ans / **Densité** 7200 pieds / ha

Dates de récolte

Sauvignon blanc du 16/08/2022 au 25/08/2022

Sémillon du 26/08/2022 au 01/09/2022

Vendanges manuelles, double sélection des baies (tri sur pied et sur table). Refroidissement des grappes si nécessaire. Grappes entières ou éraflées.

Pressurage pneumatique lent et doux sous gaz inerte, débouillage à froid

Rendement 30 hl/ha **%Alc** 13,5 **Ph** 3,1

Fermentation alcoolique 12 jours en moyenne

Élevage en barriques (225 et 400L) et foudres (33 et 55 hl) 10 mois sur lies avec bâtonnage pendant 10 mois (25% barriques neuves)

Assemblage 60% Sauvignon blanc, 40% Sémillon

Mise en Bouteille novembre 2023

Production 12500 CB

Commentaire de dégustation

"Le vin a une belle robe jaune pâle presque cristalline avec des reflets verts. Le nez est expressif et fruité, évoquant le fruit de la passion et la pêche. En bouche, l'attaque est ronde, suivie d'une acidité prolongeant le vin, avec une densité qui devrait s'intensifier avec le temps. La finale est saline, exprimant des notes citronnées et de fruits exotiques. Ce millésime 2022, marqué par la sécheresse et les fortes chaleurs, conserve son authenticité et sa personnalité."