

HAUT-CARLES 2022



LE VIN

Ce cru d'exception issu de sélections parcellaires est superbe de concentration. Il est lancé en 1994 pour rivaliser avec les plus prestigieux vins de Bordeaux. Il dévoile le fruit éclatant du merlot, un boisé très délicat et une bouche crémeuse dans des tanins de soie. Délicieux dans sa jeunesse, il laisse émerger un bouquet encore plus complexe et harmonieux au fil du temps.

LE DOMAINE

Au flanc du tertre de Fronsac, au-dessus de la vallée de l'Isle, ce château fortifié à la fin du 14^e siècle prend son aspect actuel au cours de la Renaissance. Célébré par Ronsard, il a vu défiler les esprits les plus brillants : Montaigne, La Boétie, Rousseau, et de nombreux autres... Il y a 120 ans, le Sénateur Guillaume Chastenet de Castaing entre en scène. Il est suivi par son fils Jacques, illustre historien de l'Académie Française, et par son petit-fils Antoine. En 1983, l'aventure vigneronne familiale se poursuit avec Constance, fille d'Antoine, et son époux Stéphane Droulers. Ils ont modernisé l'exploitation pour permettre au vignoble d'exprimer le meilleur de lui-même. Leurs filles, Eléonore et Oriane, ont à leur tour rejoint la gérance de l'exploitation en 2021, et incarnent désormais la 5^{ème} génération. La famille produit des vins modernes, équilibrés et respectueux de la nature et de la magie du grand terroir historique de Fronsac.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : SCEV du Château de Carles
Gérants : Stéphane Droulers, Oriane Sallé de Chou et Eléonore de Lencquesaing
Directeur : Yannick Reyrel
Œnologue : Hubert de Boüard



LE VIGNOBLE

Appellation : AOC Fronsac
Superficie totale : 17 ha
Terroir : Argile et argilo-calcaire sur molasse du Fronsadais
Encépagement : Merlot 96 %, Cabernet Franc 2 %, Malbec 2 %
Âge moyen du vignoble : 35 ans
Densité de plantation : 7 500 pieds /ha
Viticulture responsable : HVE3
Enherbement et/ou travail du sol. Vendanges vertes et effeuillages en deux passages. Recours limité et raisonné aux produits phytosanitaires (ni herbicides, ni insecticides)
Rendement : 22 hl/ha
Production : 12 000 Bouteilles

LES VENDANGES

Du 7 au 17 septembre 2022.
Vendanges manuelles en cagettes.
Tri densimétrique de la récolte.

L'ASSEMBLAGE

Merlot 100 %

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire par gravité en cuves inox tronconiques inversées.

L'ÉLEVAGE

16 à 18 mois en barriques de chêne français (50% bois neuf). Collage au blanc d'œuf frais. Mise en bouteilles au Château.