

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé de Graves

Pessac - Léognan



2022, Chaud et Sec

Données climatiques

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 de nos hardis vigneron ont permis de sauver le vignoble, seul 2% éparpillés jusqu'au haut du plateau est touché. 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 casi 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, en revanche les raisins ont manqué d'eau, ils 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.

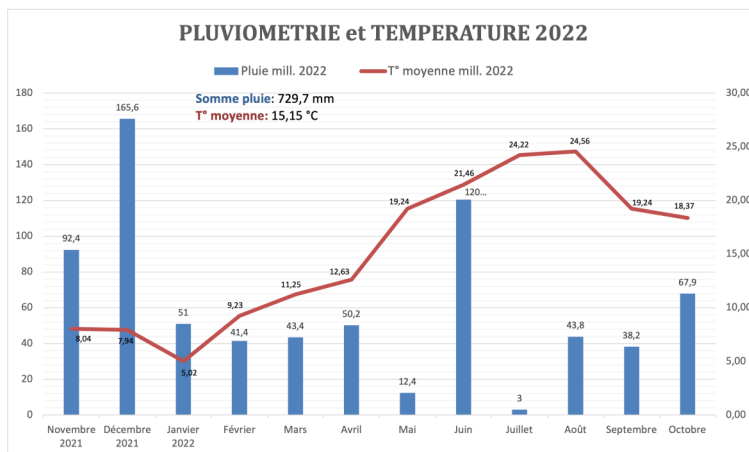
Les vendanges débutent le 16 août et se poursuivent dans de superbes conditions jusqu'au 23 septembre.

Innovations

>Essai effeuillage/échardage/écimage selon différentes modalités pour comprendre les effets sur les degrés alcooliques produits.

>Poursuite du programme d'arrachage/replantation entre 3 et 6ha /an

>Evolution de l'étiquette des Château Carbonnieux rouges pour se rapprocher de celle des blancs. La coquille St Jacques présente sur l'étiquette des blancs sera également présente sur l'étiquette des rouges en vue d'une déclinaison de la gamme plus lisible, plus harmonieuse.



Méthode culturale

>Vignoble 100% éco-responsable selon différentes modalités:

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

1/4 des surfaces cultivé 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, certifiée ISO14001 depuis 2011 et Vignoble Labellisé HVE depuis 2017.

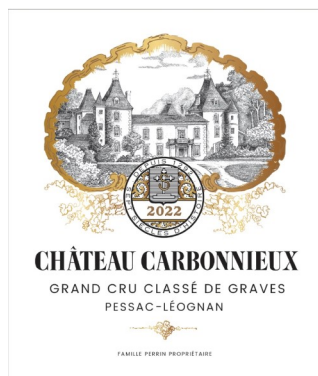


« La résilience d'une vigne en bonne santé nous étonnera toujours, cette année qui présentait des températures et une sécheresse particulièrement soutenues, le vignoble a d'une certaine manière « bloqué » son développement végétatif en ralentissant son cycle et la maturation des raisins afin de se protéger et d'éviter un épuisement de la plante. ».

F.Flé - Chef de culture

DONNÉES TECHNIQUES PRIMEURS 2022

CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



Age moyen du vignoble blanc : 30 ans

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 (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 : 23

Rendement : 30 hl/ha

%Alc: 13,5% **pH:** 3,1 **AT:** 4,2g/l H₂SO₄

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

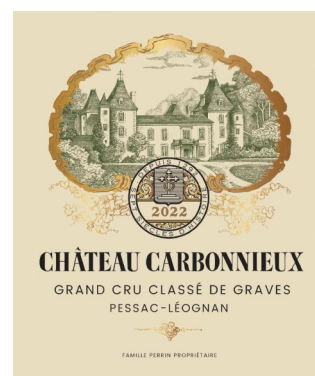
Date d'entonnage : du 23/08/2022 au 09/09/2022

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

Assemblage : 65% Sauvignon, 35% Sémillon

Mise en Bouteille : fin 2023 (prévisionnel)

CHÂTEAU CARBONNIEUX ROUGE GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



Age moyen du vignoble rouge : 26 ans

Dates de récolte

Merlot du 06/09/2022 au 14/09/2022

Cabernet Franc le 13/09/2022 et Petit Verdot le 14/09/2022

Cabernet Sauvignon du 15/09/2022 au 23/09/2022

Vendanges manuelles

Triple sélection des baies

(sur pied et table de tri avant et après éraflage)

Nombre total de lots : 26

Rendement : 32 hl/ha

%Alc: 15% **pH:** 3,75 **AT:** 3,4g/l H₂SO₄

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

Date d'entonnage : du 01/12/2022 au 15/12/2022 .

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

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,
5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Mise en Bouteille : printemps 2024 (prévisionnel)

1^{er} impression du millésime blanc

Des conditions météorologiques extrêmes tout au long de l'été nous obligent à démarrer le 16 Août les vendanges de blancs pour les terminer le 1^{er} Septembre, on note une rapidité et une 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.

Andréa Perrin - oenologue

1^{er} impression du millésime rouge

Après une pause de quelques jours, nous enchaînons dès le 6 Septembre sur les rouges avec des raisins qui ont exprimé leur plein potentiel au cours des fermentations alcooliques, révélant beaucoup de fruit, conservant de la fraîcheur et une concentration exceptionnelle. Nous retrouvons des indices de polyphénols totaux records qui permettront au Petit Verdot, par exemple, d'accomplir dignement sa mission de cépage complémentaire. La fin des vendanges interviendra le 23 septembre sans presque aucune goutte de pluie, les lots sont fruités et très doux pour les Merlots, puissants mais avec une structure tannique élégante pour les Cabernets Sauvignons, tout laisse présager un grand vin de garde.



CHÂTEAU CARBONNIEUX

+ 33 (0)5 57 96 56 20 - info@chateau-carbonnieux.fr - www.carbonnieux.com

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France