

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand cru classé de Graves

PESSAC - LEOGNAN



Millésime 2017 en Primeur

2017, un démarrage féroce

La nature est parfois très ingrate, elle peut reprendre en un clin d'œil ce qu'elle avait donné généreusement l'année précédente. Fin avril 2017, la pleine lune avait beau être révolue, le thermomètre est descendu très bas trois nuits de suite. Cet épisode que l'on peut qualifier d'exceptionnel, a provoqué des dégâts dans tous les vignobles de France et Pessac-Léognan n'y a pas échappé. Le Château Carbonnieux, peu gélif habituellement grâce à son exposition au sommet d'une belle croupe a pourtant été sérieusement touché dans ses zones argilo-calcaire dédiées aux cépages blancs et aux merlots. Les rendements obtenus sont faibles mais heureusement de très belle qualité.

Côté vigne en 2017

Après un hiver froid, les températures remontent rapidement au mois de mars, les sols se réchauffent vite et on constate un gonflement des bourgeons dès le 20 mars.

En avril la végétation s'accélère avec des pics de chaleur hors-norme, la vigne présente une avance d'environ 3 semaines dans sa pousse par rapport à 2016 lorsqu'intervient un épisode de gel de grande intensité les 27, 28 et 29 Avril. Environ 50% des cépages blancs et 30% des cépages rouges sont touchés.

En mai-juin, les conditions plutôt chaudes maintiennent la précocité acquise de la vigne. La floraison s'effectue dès la mi-mai, rapide et homogène et la nouaison s'inscrit sans souci dans la foulée.

Les travaux en vert sont plus compliqués qu'à l'accoutumé à cause des écarts de pousse entre les vignes gelées et non gelées. L'été raisonnablement chaud et légèrement pluvieux permet un démarrage des vendanges le 28 Août, soit 15 jours avant la norme.

Les blancs, très homogènes en maturité sont ramassés d'un trait et rapidement à cause du faible rendement. Les Merlots également. Quant aux Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot pour lesquels nous nous faisons du souci, ils ont pu profiter, au bon moment, d'une semaine très ensoleillée et salvatrice pour acquérir une maturation optimale. Les vendanges se sont donc terminées en pointillé le 2 octobre afin de bénéficier jusqu'au bout du bienfait des derniers rayons de soleil.

GRAPHIQUE PLUVIOMETRIE et TEMPERATURE 2017



Le mot de Philibert PERRIN:

« En mai, nous avons sous-estimé les conséquences du gel sur la récolte, sans doute car nous espérions secrètement que la nature nous rendrait pendant l'été un peu de ce qu'elle nous avait volé au printemps. Après vendanges, la réalité est là, certaines parcelles ont eu des rendements extrêmement faibles. Mais les répercussions du gel ne sont pas finies, la taille des vignes qui ont souffert a été plus compliquée et nous ne savons pas encore ce qu'elles vont donner en production en 2018. »

Particularités du millésime

En blanc

On reconnaît le nez porté par les agrumes, propre au style du Château Carbonnieux. La bouche, quant à elle, présente une rondeur et une volupté rare à ce stade. Cette caractéristique qui amène un milieu de bouche ample et enrobant est sans doute obtenue grâce aux merveilleux sémillons récoltés cette année. En finale, on retrouve cette agréable douceur et la typique complexité aromatique à la fois florale et fruitée (citron, abricot, pêche blanche) de nos vins blancs.

En rouge

Le millésime 2017 rouge est sublimé par sa fraîcheur et son riche caractère fruité (framboise, cassis...) sans excès de maturité. Les analyses montrent une intensité colorante importante que l'on retrouve dans une belle robe rouge grenat. En bouche, l'attaque est délicate, le milieu de bouche est dense et doux à la fois, le tout offre une jolie finale longue et structurée. 2017 sera un millésime tout en finesse.

Le mot d'Eric Perrin

«Carbonnieux se souviendra de 2017 comme d'une année de gel mais heureusement avec moins d'impact qu'en 1991. »

Nouveautés 2017

- Obtention du Label HVE 3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3)
- Etude Biodiversité: recensement de la petite faune sur l'ensemble du vignoble.
- Nouveau tracteur et nouveaux outils pour une viticulture de précision (buse directionnelle anti-dérive, propulsion micro-localisée...)
- Plantation d'engrais vert (avoine) entre les rangs de certaines parcelles pour nourrir et aérer les sols de manière naturelle.



CHÂTEAU CARBONNIEUX

Millésime 2017 - DONNÉES TECHNIQUES



Château CARBONNIEUX BLANC (grand cru classé)

Méthode culturale :

Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée
(membre du SME Bordeaux, certifiée ISO14001)
Labellisé HVE3

Dates de récolte :

Sauvignon Blanc du 28/08 au 04/09
Sémillon du 30/08 au 11/09

Vendanges manuelles

Double sélection des baies (sur pied et table de tri)
Refroidissement des grappes si nécessaire

Pressurage : lent sous gaz inerte

Nombre total de lots : 20

Rendement : 25 hl/ha

%Alc : 12,9 - pH : 3.31 - AT : 4,09 g/l

Fermentation : en barriques, durée moyenne 8j

Date d'entonnage : du 05/09 au 18/09

Elevage : Bois neuf 25%, avec bâtonnage
3 volumes de contenants- 10 mois environ

Assemblage : 55% Sauvignon, 45% Sémillon



Château CARBONNIEUX ROUGE (grand cru classé)

Méthode culturale :

Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée
(membre du SME Bordeaux, certifiée ISO14001)
Labellisé HVE3

Dates de récolte :

Merlot du 12/09 au 21/09
Petit Verdot le 21/09 et Cabernet Franc le 22/09
Cabernet Sauvignon du 25/09 au 02/10

Vendanges manuelles

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

Nombre total de lots : 15

Rendement : 35 hl/ha

%Alc : 13,2 - pH : 3,67 - AT : 3,44 g/l

Fermentation : en cuves inox thermo-régulées, durée moy. 9j

Date d'entonnage : du 02/11 au 20/12

Elevage : Bois neuf 30%, en barriques bordelaises -15 à 18 mois

Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5%
Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

