

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ
PESSAC-LÉOGNAN

BLANC 2022

Contexte du millésime

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 vignerons 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 quasiment 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**.

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.
- Poursuite du programme de renouvellement du vignoble (4,5 ha de Sauvignon et 0,5 ha de Sémillon)

Méthode culturale

- 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 soutenue, 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

BLANC 2022

INFORMATIONS TECHNIQUES

Exploitants : Famille PERRIN

Surface de blancs : 45 hectares

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

Fermentation : 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% bois neuf)

Assemblage : 60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon

Mise en Bouteille : novembre 2023

Commentaire de dégustation :

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 1er 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.

