

# CHÂTEAU CARBONNIEUX

## Grand Cru Classé de Graves

### Pessac - Léognan

## BLANC 2021



### 2021, Contre toute attente

#### Données climatiques

Le millésime 2021 laissera dans les mémoires de nos vignerons un sentiment de fierté tant il a fallu déjouer les vilains tours de Dame Nature.

A peine les premiers bourgeons sortis de leur gangue, Bordeaux subit une dizaine de nuits glaciales entre le 7 et le 18 avril qui obligent nos équipes à rester éveiller pour contrôler les risques de gel dans les vignes. Grâce à la réalisation de brûlots de paille, aux moments les plus critiques, les pertes enregistrées sont minimales. A Carbonnieux, les nuits les plus à risque furent les 7 et 8 avril (-5° au plus bas).

Passé cet épisode éprouvant, la vigne pousse lentement mais tranquillement grâce à une météo agréable en milieu de printemps. Mi-juin la météo se dégrade avec de fortes pluies qui déclenchent une attaque de mildiou heureusement cantonnée aux feuilles sur la plupart des cépages. Seuls les merlots cultivés en Bio et taillés tardivement ont un peu souffert.

L'été typiquement océanique a préservé la vigne des fortes chaleurs mais a suscité en continu une forte pression maladie.

La rigueur de nos pratiques viticoles, tout au long de l'année, tant sur les sols que sur la vigne, a fait une vraie différence cette année car elle a permis de prévenir la contagion des souches comme le mildiou ou autres. Les vendangeurs ont pu récolter de très beaux raisins avec tout ce que l'on souhaite : du sucre, de l'acidité, des notes aromatiques très intéressantes et des rendements corrects. 2021 s'annonce, contre toute attente, riche de promesses.

#### Le mot de Philibert Perrin

« Nous progressons chaque année dans notre démarche écologique, une grande majorité du vignoble est maintenant cultivé en Bio ou avec des produits de Biocontrôle et le reste de façon très raisonnée. Malgré une météo parfois difficile, cette année a confirmé que nous faisons le bon choix car nous avons aujourd'hui la souplesse d'utiliser la méthode culturale la plus respectueuse et la mieux adaptée à chaque parcelle. »

#### Dégustation

Ce vin présente une belle robe jaune transparente.

Le premier nez est très pur, le mois d'août frais a permis une parfaite protection du potentiel aromatique, on retrouve là toute l'expression du sauvignon blanc sur terroir argilo-calcaire exhalant des notes de pamplemousse et de tilleul. Après agitation toujours nécessaire à ces vins jeunes, le nez se développe autour des agrumes plutôt citronnés.

L'attaque est vive, pleine de fraîcheur, en milieu de bouche le vin s'élargit avec le gras très intéressant du sémillon élevé sur lie et termine sur une finale fraîche et dense. L'évolution en bouche se poursuit avec une remarquable longueur. Dans les arômes de bouche on retrouve comme un bonbon, les agrumes perçus au nez ainsi qu'une délicatesse à la fois florale et fruitée.

2021 s'inscrit aisément dans la lignée des très beaux millésimes de blanc.

## Appellation

Pessac-Léognan

## Superficie du vignoble blanc

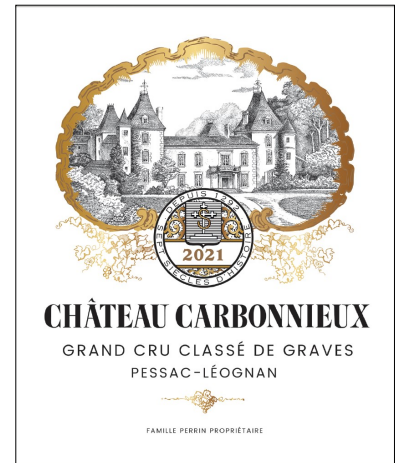
45 ha

## Terroir

Graves argileuses et argilo-calcaires

## Age moyen du vignoble blanc

30 ans



## Conduite du vignoble

Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale)

Vignoble en culture raisonnée ou Bio, d'un seul tenant (sans CMR, PE ni herbicide - majoritairement en biocontrôle)

Système de Management Environnemental (membre de l'association SME Bordeaux certifiée ISO14001)

Taille guyot-poussart ou à cot

Epamprage/ Dédoublage/ Effeuilage à la main

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Gestion parcellaire du vignoble et au cuvier jusqu'à la fin de l'élevage

## Vendanges

Vendanges manuelles

Sélection sur pied et au cuvier

Sauvignon du 02/09/2021 au 14/09/2021 et Sémillon du 15/09/2021 au 20/09/2021



## Vinification

Refroidissement de la vendange

Pressurage pneumatique lent et doux sous gaz inerte – Grappes entières ou éraflées

Débourbage à froid - Fermentation et élevage en barriques (225 ou 400L) ou foudres (30 ou 50hL)

25 % bois neuf - 10 mois avec bâtonnage

## Assemblage - Titre - pH - AT

65% Sauvignon, 35% Sémillon - 13% Vol.

pH=3,14 - AT=4,44 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

## Production - Rendement

130 000 bouteilles - 40hl/ha

Mise en bouteille: du 21 au 25 Novembre 2022

Commercialisation en primeurs par le Négocier de Bordeaux

## Seconds vins

La Croix de Carbonnieux

Château Tour Léognan

Œnologue-Maitre de chai: Andréa Perrin

Chef de culture: Freddy Flé



CHÂTEAU CARBONNIEUX

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France

+ 33 (0)5 57 96 56 20

info@chateau-carbonnieux.fr - www.carbonnieux.com