

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ
PESSAC-LÉOGNAN

ROUGE 2021

Le millésime 2021 laissera dans les mémoires de nos vigneron·nes 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 éveillées pour lutter contre 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 sûrement grâce à une météo agréable en milieu de printemps. Mi-juin la météo se dégrade avec de fortes pluies qui déclenchent une pression 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 sur ce millésime 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 de fruits rouges très intéressantes et des rendements corrects.** 2021 s'annonce, contre toute attente, riche de promesses.

NOUVEAUTÉ DU MILLÉSIME :

- Nouvel habillage du Carbonnieux rouge reprenant la nouvelle identité dévoilée en 2022 qui reprend le graphisme de l'étiquette de blanc

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 de l'environnement et la mieux adaptée à chaque parcelle. »

ROUGE 2021

INFORMATIONS TECHNIQUES

Exploitants : Famille PERRIN

Surface de rouges : 55 hectares

Âge moyen des vignes : 26 ans

Dates de récolte

- Merlot du 21/09/2021 au 04/10/2021
- Petit Verdot le 30/09/2021
- Cabernet Franc le 06/10/2021
- Cabernet Sauvignon du 05/10/2021 au 14/10/2021

Vendanges manuelles

Double sélection des baies (sur pied et table de tri)

Rendement : 40 hl/ha

%Alc : 13,00 **PH :** 3,61

Fermentation : en cuves inox thermo-régulées (26-27°C)
Durée moyenne de 10 jours.

Cuvaison : 3 à 4 semaines extraction par remontage

Elevage : Bois neuf 35%, en barriques bordelaises -15 à 18 mois

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Mise en Bouteille : Avril 2023

Production : 180 000 bouteilles

Commentaire de dégustation :

Le vin présente une belle robe rubis, avec de beaux reflets rouge brillant. Le 1^{er} nez est éclatant de fruits rouges (framboises, groseilles) et de fleurs (violette). A l'aération celui-ci s'oriente vers un beau bouquet fruité et épicé révélant de bonnes conditions de maturation des raisins. La bouche est savoureuse avec une belle densité. Le vin est droit, sérieux avec beaucoup d'élégance. Le Cabernet Sauvignon s'exprime à merveille tant au niveau aromatique que gustatif.

