

# CHÂTEAU CARBONNIEUX

## Grand Cru Classé de Graves

### Pessac - Léognan



**MILLESIME 2013**



## Le Château Carbonnieux en quelques lignes...

---

Grand cru classé de Graves en blanc et en rouge  
Appellation Pessac-Léognan

Superficie du vignoble : 92 ha  
Rouge : 50 ha  
Blanc : 42 ha

Terroir : Croupe de graves garonnaises drainée par le cours d'eau de l'eau blanche  
Culture raisonnée, démarche SME (Système de management environnemental)  
Rouge : Graves profondes et argile  
Blanc : Graves argileuse et argilo-calcaire

Age moyen du vignoble  
Rouge : 27 ans  
Blanc : 30 ans

Vendanges : Manuelles  
Tri des raisins : Sur pied et au cuvier

Elevage :  
Rouge : barriques classiques, 15 à 18 mois  
Blanc : Foudres et barriques, 10 mois, avec bâtonnage

Seconds vins :  
La Croix de Carbonnieux en blanc et en rouge  
Château Tour Léognan en blanc et en rouge

Propriétaires : Famille Perrin depuis 1956

## 2013, le millésime qui réserve des surprises...

---

2013 est une année qui ne ressemble à aucune.

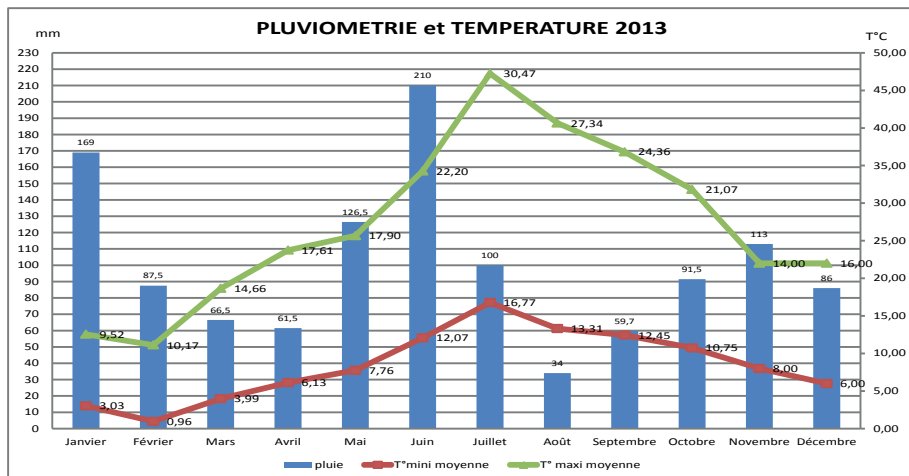
Un printemps froid et tourmenté, un été très ensoleillé et une maturation des fruits retardée.

Des dates de vendanges tardives qui rappellent les années 80 ou au-delà.

Des rendements excessivement faibles (les plus faibles depuis 1991) dont le Château Carbonnieux ne saurait se plaindre, car épargné par les gelées et les orages de grêle qui ont sévi (est-ce un euphémisme?) dans bon nombre de propriétés de la région.

Si 2013 a donné des cheveux blancs aux vignerons au moment de la floraison, la constance du soleil et l'absence de pluie estivales ont sauvé la qualité du millésime, à défaut de la quantité.

## DONNEES TECHNIQUES (Léognan)



### Quelques dates :

1er Avril : début du débourrement de la vigne après un hiver doux et pluvieux.

15 Avril : stade 2-3 feuilles étalées pour les merlots et sémillons et éclatement des bourgeons pour les cabernets sauvignons et sauvignons blancs.

25 Avril : Les travaux en vert ont débuté par des dédoublages sur sauvignons blancs et se sont poursuivis jusqu'à mi-mai pour les cépages rouges.

15 Mai : Début des épamprages, on remarque par ailleurs un faible développement de la vigne (du fait d'une chute de température).

3 Juin : La pousse reste faible et largement en retard (environ 3 semaines) par rapport à une année normale.

10 Juin : Début de la floraison sur merlot puis rejoint progressivement par les autres cépages. A ce moment, de forts épisodes pluvieux ont entraîné une chute difficile des capuchons floraux, engendrant de fait des phénomènes de coulure plus particulièrement marqués sur les merlots.

Juillet et Août : Ensoleillement exceptionnel malgré quelques orages sans vraies conséquences à Carbonnieux. La vigne ne rattrape cependant pas son retard végétatif.

16 Septembre : Début des vendanges de sauvignon blanc. Millésime le plus tardif depuis 1988.

## VENDANGES - VINIFICATION

Les vendanges se présentant tardives et délicates, nous savions qu'elles risquaient de se concentrer sur une période plus courte. Les vendangeurs recrutés en plus grand nombre ont été formés sur la qualité de leur travail et 2 lignes de réception de vendanges ont été mises en place pour accueillir au cuvier 2 parcelles en récolte simultanée. Nous avons d'ailleurs exceptionnellement (pendant quelques jours) réceptionné en même temps des raisins blancs et rouges. Les vendanges ont duré environ 4 semaines sans interruption (contre 6 habituellement).

### BLANC

Sauvignon : 80 contrôles de maturité

Sémillon : 12 contrôles de maturité

La durée moyenne de fermentation est de 9 jours

Après fermentation, les valeurs analytiques moyennes sont :

| Date récolte      | Nbre de lots | Rendement | % Alc | pH   | AV*  |
|-------------------|--------------|-----------|-------|------|------|
| Du 16/09 au 01/10 | 27           | 32 hl/ha  | 12.6  | 3.17 | 0.15 |

\*AV = Acidité Volatile

### **Particularités du millésime :**

Le millésime 2013 est, comme tous les millésimes tardifs, propice à l'élaboration de très grands vins blancs. Les acidités ont chuté tardivement et les pellicules sont restées relativement épaisses. Ceci nous a incité à limiter la macération pelliculaire afin de limiter les effets oxydatifs des tanins. Les lots obtenus sont d'une grande pureté et d'une belle fraîcheur aromatique. Les faibles rendements, particulièrement marqués sur les vieilles vignes, ont permis cependant de vendanger des raisins à leur optimum de maturité. Les fermentations se sont déroulées dans d'excellentes conditions.

### ROUGE

Merlot : 44 contrôles de maturité

Cabernet Sauvignon : 24 contrôles de maturité

La durée moyenne de fermentation est de 10 jours

Après fermentation, les valeurs analytiques moyennes sont :

| Date récolte      | Nbre de lots | Rendement | % Alc | pH   | AV*  |
|-------------------|--------------|-----------|-------|------|------|
| Du 27/09 au 15/10 | 20           | 33 hl/ha  | 12.6  | 3.55 | 0.15 |

### **Particularités du millésime :**

La somme des températures sur 2013 nous a contraints d'attendre le dernier moment pour vendanger des raisins de qualité. L'alternance de soleil et de pluie en septembre a accéléré les phénomènes de maturation, mais a rendu l'état sanitaire instable, particulièrement pour les merlots. Nous avons donc renforcé nos équipes (+30%) afin de sélectionner les meilleurs raisins sur pied et optimiser le double tri dans le chai de réception.

Une fois en cuve, les anthocyanes furent un peu plus longues à extraire dû à l'épaisseur des pellicules. Cette année il s'est avéré préférable de limiter le plus tôt possible les remontages afin de réduire le caractère astringent et conserver le fruité du vin tout en gardant une trame tannique ronde et agréable.

# ELABORATION et 1ère DEGUSTATION

## BLANC

Date d'entonnage : du 26/09/13 au 8/10/13

Pourcentage bois neuf : 25%

### Commentaires de dégustation et perspectives :

Au nez, le millésime 2013 est très expressif. Le sauvignon est très typé notamment sur les sols calcaires et présente une belle minéralité.

L'attaque est douce et le sémillon amène du volume en milieu de bouche. L'acidité est bien présente et apporte un caractère aérien propre à Carbonnieux. La palette aromatique du sauvignon est complète allant des fruits de la passion jusqu'à la pierre à fusil, ce qui rend ce millésime d'une grande complexité. La longueur en bouche est remarquable.

## ROUGE

Date d'entonnage : du 21/11/13 au 08/01/14

Pourcentage bois neuf : 30%

### Commentaires de dégustation et perspectives:

En début d'élevage, le nez est marqué par un fruité propre au vin jeune (encore en milieu réducteur). Les fruits rouges sont bien présents avec un caractère poivré.

En bouche, l'attaque est franche. Le boisé demande à se fondre avec une trame tannique encore dominante sans être astringente. Le millésime 2013 a du caractère. En fin de bouche le fruit amène une certaine délicatesse et une longueur intéressante. Les premières dégustations nous laissent imaginer un millésime à la hauteur des grands classiques de bordeaux comme 2008 avec du fruit, de la structure et de la longueur.

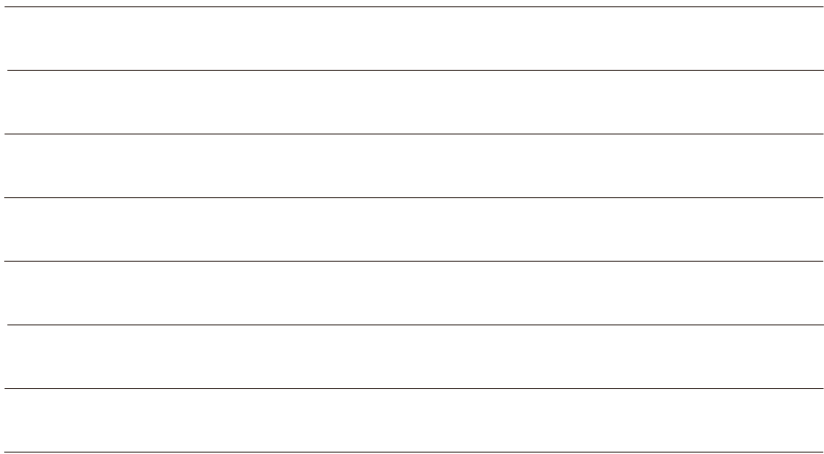
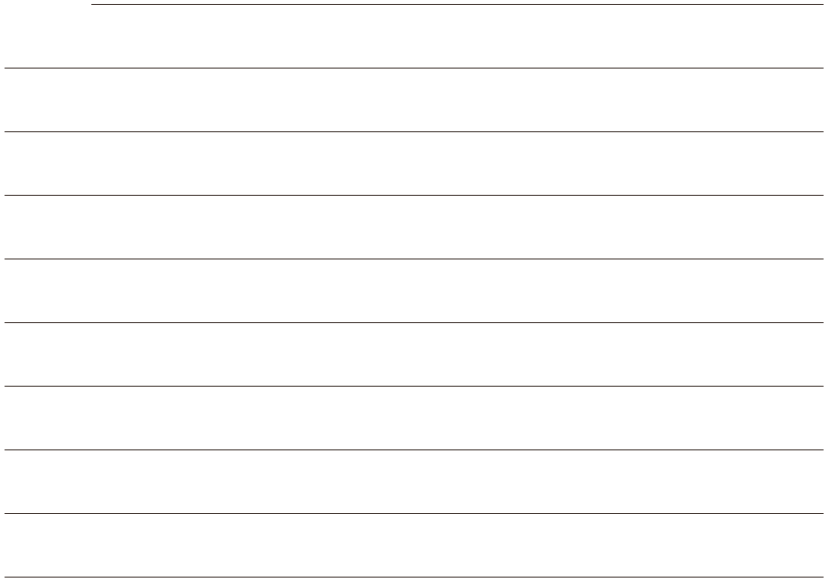
## ASSEMBLAGE

### BLANC

|                                                   | Sauvignon | Sémillon |
|---------------------------------------------------|-----------|----------|
| Château Carbonnieux<br>Grand Cru Classé de Graves | 65%       | 35%      |
| La Croix de Carbonnieux                           | 70%       | 30%      |
| Château Tour Léognan                              | 80%       | 20%      |

### ROUGE

|                                                   | Cabernet<br>Sauvignon | Merlot | Cabernet<br>Franc | Petit<br>Verdot |
|---------------------------------------------------|-----------------------|--------|-------------------|-----------------|
| Château Carbonnieux<br>Grand Cru Classé de Graves | 70%                   | 25%    | 5%                |                 |
| La Croix de Carbonnieux                           | 45%                   | 45%    | 5%                | 5%              |
| Château Tour Léognan                              | 55%                   | 35%    | 10%               |                 |



Chemin de Peyssardet - 33850 Léognan  
Tél: 05 57 96 56 20 - Fax: 05 57 96 59 19  
Email: [info@chateau-carbonnieux.fr](mailto:info@chateau-carbonnieux.fr)  
Site Internet: [www.carbonnieux.com](http://www.carbonnieux.com)