Château Carbonnieux – Pessac-Léognan – 2019

Château Carbonnieux (2019)

Le Domaine

Le **Château Carbonnieux** est un grand cru classé de Graves, situé à Pessac-Léognan, au sud de Bordeaux. C’est un domaine historique qui remonte au XIVe siècle et qui fait partie des plus anciens de la région. La famille Kressmann, propriétaire du château depuis 1956, est connue pour son travail soigné et respectueux du terroir, alliant tradition et modernité. Le domaine est reconnu pour ses vins rouges et blancs d’une grande finesse et complexité.

Le Terroir & Millésime 2019

- **Millésime 2019** : L’année 2019 a été marquée par des conditions climatiques idéales pour la viticulture. Après un printemps humide, l’été sec et ensoleillé a permis une maturation parfaite des raisins. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions parfaites, permettant de récolter des raisins bien mûrs et équilibrés.

- **Sol** : Le vignoble de Château Carbonnieux repose sur des sols graves et sablo-graveleux typiques de l’appellation Graves, qui apportent une belle minéralité et une grande complexité au vin.

- **Climat** : Le climat océanique modéré de la région, avec des influences de l’Atlantique, favorise la préservation de la fraîcheur dans les vins, même dans les années chaudes.

Cépages

- **Sauvignon Blanc ≈ 60 %**

- **Sémillon ≈ 35 %**

- **Muscadelle ≈ 5 %**

Dégustation

- **Nez** : Le nez est expressif et complexe, avec des arômes de fruits frais (pêche, agrumes), des notes florales (fleur d’oranger, jasmin), et une touche d’épices délicates. La présence d’une note minérale de pierre à fusil souligne l’authenticité du terroir.

- **Bouche** : L’attaque est vive et rafraîchissante, suivie par une belle rondeur. L’équilibre entre la fraîcheur du Sauvignon Blanc et la rondeur du Sémillon donne une bouche équilibrée, où se mêlent fruité et une légère richesse.

- **Finale** : Longue, avec une belle persistance aromatique et une touche salivante qui invite à la dégustation suivante. La finale révèle des notes d’agrumes et une légère amertume qui donne de la longueur.

Accords & Potentiel

- **Potentiel de garde** : Bien que ce vin soit délicieux dans sa jeunesse, il peut aussi se conserver entre **5 à 10 ans**, ce qui lui permettra de gagner en complexité et en richesse.

- **Accords mets** : Idéal avec des fruits de mer (huîtres, homard, langoustines), des poissons grillés ou en sauce, des salades composées, et des fromages frais. Il se marie également très bien avec des plats asiatiques comme un curry de poisson ou des sushis.