



Château de COURONNEAU Bordeaux Blanc Sec2012

SITUATION

Sur la commune de Ligeux à 7 km de Sainte Foy la Grande, sur un point culminant de Gironde (175 m)

HISTOIRE

Le plan quadrilatère du château, flanqué de 4 tours percées pour les armes à feu, les larges fossés qui l'environnent, permettent d'assigner sa fondation au XV^{ème} siècle. La famille «de Cartier», descendant de l'illustre découvreur du Canada vécut à Couronneau pendant plus de 3 siècles.

SUPERFICIE

3 ha sur les 40 que compose le vignoble

ENCEPAGEMENT

50% sauvignon blanc, 50 % sauvignon gris

GEOLOGIE

Argilo-calcaire, ou argile pur, sur sous sol calcaire, en pentes fortes, drainées tous les 8m après étude d'hydromorphie par Herrody

DENSITES

5 600 pieds/ha à 2m/0,90 m

CULTURES

L'ensemble du vignoble est mené dans le plus pur respect du cahier des charges de l'agriculture biologique et contrôlé par Ecocert depuis 1999 ; certifié en bio-dynamie depuis 2012 par Demeter après 2 années d'essais comparatifs ; Vignoble expérimental depuis 2004 nos recherches sont surtout axées sur l'optimisation de l'efficacité des intrants et leur diminution ; elles sont produites par le journal VVB et pendant une journée porte ouverte le 3^{ème} vendredi de Juin

La taille s'effectue en guyots simples, les épamprages se font en tête et en pieds avec ablation des contre bourgeons ; l'effeuillage mécanique avec la dernière génération de Binger au niveau de la zone fructifère est systématique.

RENDEMENTS

Entre 30 et 40 hl/ha selon les millésimes

VINIFICATION

Les vendanges se font très tôt avec des raisins parfaitement sains ; elles font l'objet d'une fermentation pré fermentaire de 24 heures avant de n'être pressées avec un pressoir pneumatique a cage fermée ; la température est maintenue entre 14 et 16 degrés pendant les fermentations alcooliques ; ils ne font pas l'objet de fermentation malo-lactique ;

ELEVAGE

les vins sont ensuite bâtonnés hebdomadairement pendant la durée de l'élevage ; ils sont ensuite collés en filtrés avant la mise en bouteille

DISPONIBILITES

1 000 caisses disponibles

DEGUSTATION

Couleur soutenue, nez complexe d'agrumes, puissant et très long en bouche. Contrairement aux idées reçues, ce vin gagne à vieillir ; nous buvons encore des blancs 95 qui nous étonnent et nous ravissent.

MEDAILLES

Médaille d'or au concours des vins bio d'aquitaine en 2012

RECOMPENSES