



Château de COURONNEAU Bordeaux Supérieur 2010/2011

SITUATION

Sur la commune de Lignieux 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

33 ha sur les 40 que compose le vignoble

ENCEPAGEMENT

100 % Merlot sur greffe 101/14, Riparia, et Fercal

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 par Demeter depuis 2012;
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 3ème 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 VINIFICATION

entre 25 et 38 hl/ha selon les millésimes
La vendange est en partie mécanique (Pellenc équipé des nouveaux égrappoirs), en partie manuelle puis triée sur table vibrante avec l'élimination des premiers jus. Elle fait l'objet de fermentation pré fermentaire à basse température pendant 8 jours, puis vinifiée avec de très légers remontages quotidiens et 4 délestages à des températures qui n'excèdent pas 25°; à peine pressée à l'aide d'un presseur verticale, les fermentations malo-lactique se déroulent en cuves inox

ELEVAGE

En bois à 100% ; avec 2 foudres bois de 95 hl et des barriques neuves, 1, 2 et 3 vins pendant 12 mois sans aucun soutirage
15 000 caisses disponibles

DISPONIBILITES

DEGUSTATION

Guide des vins 2012 : la robe de ce Bordeaux supérieur est d'une couleur pourpre intense et profonde ; le nez est très riche encore un peu fermé, mais en devenir sur une dominante de notes épicées comme le clou de girofle et la réglisse additionnés de fruits confits comme le pruneau. La bouche à l'attaque ferme et puissante évolue sur une trame tannique serrée mais enrobée et de belle longueur

MEDAILLES RECOMPENSES

Médaille d'argent au concours international de millésime bio 2011; prix d'excellence au concours des Vinalies ; médaille d'or au concours des vins bio d'aquitaine, médaille d'or au concours international allemand Biowein, étoiles guide hachette, bronze à Amphore etc