



## Pierre de Cartier Château de COURONNEAU Bordeaux Supérieur 2011-2010

<b><u>SITUATION</u></b>	Sur la commune de Ligeux à 7 km de Sainte Foy la Grande, sur un point culminant de Gironde (175 m)
<b><u>HISTOIRE</u></b>	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 <sup>e</sup> siècle. La famille « de Cartier », descendant de l'illustre découvreur du Canada vécut à Couronneau pendant plus de trois siècles.
<b><u>SUPERFICIE</u></b>	4 ha sur les 40 que compose le vignoble
<b><u>ENCEPAGEMENT</u></b>	100 % Merlot sur greffe 101/14,
<b><u>GEOLOGIE</u></b>	Argile pur sur sous sol calcaire, en haut de croupe, sur le point culminant du domaine
<b><u>DENSITES</u></b>	3 300 pieds/ ha plantés à des écartements de 3m/1m
<b><u>CULTURES</u></b>	<p>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<sup>e</sup>ème vendredi de Juin.</p> <p>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.</p>
<b><u>RENDEMENTS</u></b>	entre 10 et 20 hl/ha
<b><u>VINIFICATION</u></b>	Les vendanges sont manuelles, puis triées sur table vibrante avec l'élimination des premiers jus et des baies en sous maturité ou abîmées puis font l'objet de fermentation pré fermentaire à basse température pendant 8 jours, puis vinifiées par de très légers remontages quotidiens et 4 délestages à des températures qui n'excèdent pas 25°, puis à peine pressé à l'aide d'un pressoir vertical; les fermentations malo-lactiques se déroulent en barriques neuves
<b><u>ELEVAGE</u></b>	en barriques neuves à 100 %; bâtonnées pendant 1 an
<b><u>MISE EN BOUTEILLES</u></b>	Cette dernière s'effectue en une seule fois au château avec notre propre matériel de mise (Gaï 2500) sous forme de tiré bouché. Les vins sont ensuite habillés au fur et à mesure des commandes
<b><u>CONDITIONNEMENT</u></b>	Bouteilles lourdes Françaises, bouchons Altec, étiquettes adhésives avec argent à chaud, cartons de 12 40 kg, capsules polytop
<b><u>DEGUSTATION</u></b>	Cuisine et vins de FRANCE "élégante et complexe, cette cuvée se mérite; il faut atteindre l'extrême limite du département pour découvrir cette maturité optimale et l'harmonie du bois et des barriques merveilleusement fondue "Guide des vins 2012 : « ce bordeaux supérieur est habillé d'une robe de très belle profondeur et d'une grande intensité. Le nez de belle élégance possède une grande puissance racée. Les notes dominantes de réglisse épousent les arômes de mûre et de prune. En bouche l'attaque bien que massive et compacte est pleine de raffinement. La finale se caractérise par une très belle persistance sur le fruit et les épices. Ce vin est une alliance parfaite entre le classicisme et la modernité »
<b><u>MEDAILLES/RECOMPENSES</u></b>	Plus de 25 médailles d'or en 4 millésimes