

# HAUT-CARLES

2003



CHÂTEAU de CARLES

33141 Saillans

Tél: +33 (0)5 57 84 32 03 Fax: +33 (0)5 57 84 31 91

[www.haut-carles.com](http://www.haut-carles.com)

[chateaudecarles@free.fr](mailto:chateaudecarles@free.fr)

Le Château de Carles est une demeure noble des XVe et XVIe siècles ayant été construit par la famille Carle, puissante dynastie seigneuriale de Bordeaux. Montaigne et La Boétie ont alors l'habitude de s'y rencontrer. Au XVIIIe siècle, le château appartenait à la belle marquise de Boufflers, spirituelle amie de Voltaire et de Rousseau. Acheté en 1900 par Guillaume Chastenot de Castaing, alors Sénateur de la Gironde il est transmis à son fils Jacques Chastenot de Castaing, de l'Académie Française. Le renouveau actuel est mené depuis 1982 par la petite-fille de ce dernier, Constance, et son époux, Stéphane Droulers. Avec l'ambition de porter le vin vers l'excellence, le vignoble a été restructuré, les nouvelles plantations étant désormais réalisées avec une densité de 9 à 10.000 pieds/ha. Un cuvier, construit en 2003, permet de mettre en œuvre le concept de gravité totale entre la table de tri et la mise en bouteille.

## Millésime 2003

**Dates de récolte** : du 15 au 25 Septembre

**Rendement** : 35 hl/ha

### Assemblage :

Merlot 75 % Cabernet Franc 20 % Malbec 5 %

**Alcool** : 14.5 %

**Production** : 15 000 bouteilles

## Vignoble

AOC Fronsac

Superficie totale : 20 ha

Superficie Haut-Carles : 5 ha

Encépagement : Merlot 90 %

Cabernet Franc 5 % Malbec 5 %

Sol : Argiles et argilo-calcaire

sur Molasse du Fronsadais

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 6000 à 10 000 pieds/ha

## Viticulture responsable

Traditionnelle avec enherbement, vendanges vertes et effeuillages en deux passages. Recours limité et raisonné aux produits phytosanitaires

## Vendanges manuelles

En cagettes

Tri minutieux des raisins

## Vinification par gravité

Parcelles en cuves inox thermo régulées

## Elevage en barriques neuves

18 mois en moyenne 100% chêne français

Chais d'élevage thermo régulé

Mise en bouteille sans collage

**Propriétaire** : SCEV du Château de Carles

**Gérants** : Stéphane et Constance Droulers

**Directeur technique** : Thierry Perdigon

**Conseil** : Jean-Luc Thunevin et Alain Raynaud

**Œnologue** : Jean-Philippe Fort

HAUT-CARLES est le vin de prestige lancé en 1994 par le Château de Carles, pour rivaliser avec les crus les plus prestigieux de nos voisins immédiats de Pomerol et de Saint-Émilion. Il est le fleuron de la propriété.

HAUT-CARLES est une sélection parcellaire du Château de Carles et non une cuvée spéciale. La conduite de la vigne, la vinification et l'élevage sont calés sur les pratiques les plus exigeantes des vignobles de pointe du Libournais.

HAUT-CARLES est membre du Cercle de la Rive droite depuis l'origine de ce dernier et se classe régulièrement dans le premier décile de ces vins.