

# HAUT-CARLES

2012



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  
chateaudecaries@free.fr

Situé sur les hauteurs de l'appellation Fronsac, le Château de Carles fut construit au 15<sup>è</sup> siècle par la célèbre famille « de Carles » dont les membres furent, entre les 15 et 17<sup>è</sup> siècles, des personnages importants de Bordeaux :

Le Chanoine Vital Carles fonda l'hôpital de Bordeaux, Jean de Carles fut président du Parlement de Bordeaux sous François 1<sup>er</sup>, vers 1520 et François de Carles, maire de Bordeaux en 1561.

A partir du 17<sup>è</sup> siècle, le Château de Carles devient un haut-lieu de la pensée et de la littérature : La Boétie, époux de Marguerite de Carles, et son ami Montaigne, s'y retrouvent très souvent.

La belle Marquise de Boufflers, amie de Jean-Jacques Rousseau, de Beaumarchais et de Diderot, fut au 18<sup>ème</sup> siècle la dernière « Seigneur de Carles ».

Acheté en 1900 par Guillaume Chastenot de Castaing, sénateur de la Gironde, le domaine est transmis à son fils Jacques Chastenot de Castaing célèbre historien membre de l'Académie Française.

Son arrière petite-fille Constance et son mari Stéphane Droulers tiennent aujourd'hui les commandes de cette propriété de 20 hectares dont une grande partie est consacrée à l'élaboration de Haut-Carles, cru de prestige lancé en 1994 pour rivaliser avec succès avec les plus grands vins rouges de Pomerol et de Saint Emilion.

Il représente la quintessence de la propriété. Les cépages utilisés sont : merlot 90 %, malbec 5 %, cabernet franc 5%. Le cuvier construit en 2003 a été le premier chai permettant de mettre en œuvre le concept de gravité totale entre la table de tri et la mise en bouteille.

Le vin est élevé en fûts de chênes neufs de 15 à 24 mois.

La visite de ce château chargé d'histoires se terminera par la dégustation des vins de la propriété, Château de Carles et Haut-Carles dans le chai avec une vue panoramique sur le vignoble.

Millésime 2012

**Date de récolte** : du 12 octobre au 19 octobre 2012

**Rendement** : 35 hl/ha

**Assemblage** :

Merlot 90 % Cabernet Franc 5% Malbec 5%

**Alcool** : 14 %

**Production** : 35.000 bottles

## Vignoble

AOC Fronsac

Superficie totale : 15 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 : 6.000 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 cassettes

## Vinification par gravité

Vinification intégrale en fûts de 500 litres en chêne français neuf

## Elevage en barriques neuves

18 mois en moyenne 100% chêne Français

Chais d'élevage thermorégulé

Mise en bouteille sans collage

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 premier vin 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 à la pointe des vignobles de pointe du Libournais.

**Propriétaire** : SCEV du Château de Carles

**Gérants** : Stéphane et Constance Droulers

**Directeur technique** : Thierry Perdigon

**Conseil** : Alain Raynaud

**Œnologue** : Jean-Philippe Fort