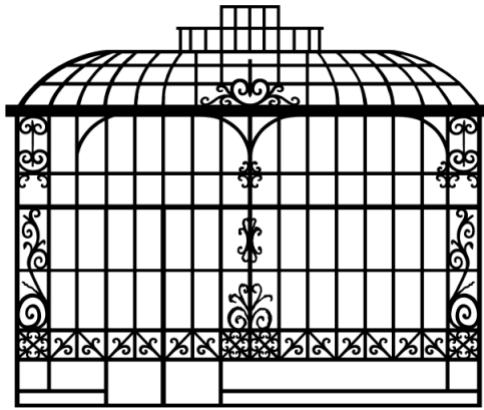


CHATEAU CARBONNEAU



La piscine en fleurs



Le nouveau bassin

Les Nouvelles N°11 Novembre 2010



Les vendangeurs



Hugo et Nicolas



International winemakers



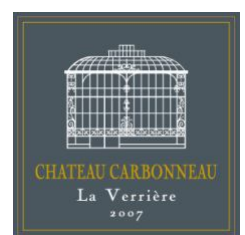
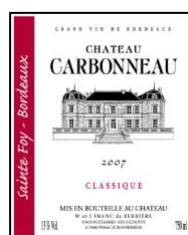
Pierre et Henri

Une année 2010 riche en évènements et activités aussi bien autour de l'oenotourisme que dans le vin. C'est une année qui s'inscrit dans la continuité par rapport aux travaux de restauration et d'embellissement de Carbonneau. Nous avons constaté une nette reprise des fréquentations en chambres d'hôte après une année 2009 en demi-teinte. Le marché du vin bouge beaucoup et nécessite toujours beaucoup d'efforts pour rester compétitif.

La vigne et le vin

La récolte 2010 est dans le chai et s'annonce aussi bonne qu'en 2009 ! Nous avons connu encore une fois une saison exceptionnelle pour la vigne. Un hiver froid, un printemps pluvieux à souhait suivi d'un été sec. Les vendanges ont débuté le 10 septembre avec le sauvignon blanc suivi le 25 par les merlots, le tout dans des conditions idéales pour les vendanges. Il n'y a pas de secret, pour élaborer des grands vins, tout commence à la vigne par la qualité du raisin. Nous avons obtenu des raisins très mûrs avec une richesse en sucre élevée et des couleurs de jus d'un rouge profond telles que nous les aimons à Bordeaux. Nous voici donc armés pour offrir un très beau millésime ! Cette succession de millésimes nous rappelle '88, '89, et '90. La vinification a été assurée par un jeune néo-zélandais, David, encadré par notre œnologue de la Chambre d'Agriculture, Françoise. Une bonne équipe qui a su surmonter les difficultés dues au fort potentiel d'alcool.

Dans nos caves, après le grand succès du Séquoia 2007, qui est épuisé, nous lançons le 2008. Cette cuvée a été distinguée par une mention au Guide Hachette 2011. Riche et puissante, elle est dans la lignée des 2006 ! La Verrière, avec sa nouvelle présentation fait un tabac. Il reste encore un peu de 2007 et il commence à bien se montrer. Nous le recommandons pour les fêtes de fin d'année. Quant à la cuvée classique, le millésime 2008 se vend bien et nous pensons mettre en bouteille le 2009 dès janvier 2011. Ce millésime est très attendu et je pense qu'il aura beaucoup de succès. Très élégant, beaucoup de fruits et énormément de souplesse. Un vin qui pourra se boire en toutes occasions !





Voyage à Copenhague



Nuage



Donut



Queenstown en jet privé



Club Alpine Renault

La vente du vin ne se fait pas sans quelques voyages. Cette année nous sommes allés au Danemark en mars soutenir les actions de notre importateur danois et ensuite en Angleterre à Bristol fin juin pour un salon des vins. Début août c'était une visite au nord de l'Allemagne qui nous a permis de rentrer nos vins dans un grand hôtel cinq étoiles ! En Californie nous accueillons un nouvel importateur, Wine Wise et de même au Danemark avec Propperiet.

La ferme

Carbonneau ne serait pas Carbonneau sans ses animaux. Les vaches, les chiens, les chats, les poules. L'année a été particulièrement sèche pour les vaches et il manque par conséquent du fourrage pour passer l'hiver. Pour la première fois il va falloir acheter du foin. Nous regrettons beaucoup la disparition de notre chienne Sonate mais heureusement qu'il y a Donut pour apporter de la vie autour du château.

Chambres et table d'hôte

Côté chambres d'hôtes, nous avons réalisé une très bonne saison et nous étions heureux de revoir certains et de se faire de nouveaux amis. Les repas du soir continuent à avoir du succès et le mélange de nationalités donne parfois lieu à des soirées inoubliables. Nous avons réussi également à décrocher notre quatrième épis au classement Gîtes de France et nous avons été très présent dans la presse française et étrangère avec même une mention dans les Coups de Cœur de Madame Figaro.



Jacque a passé une semaine à Christchurch en Nouvelle Zélande début novembre dans le cadre des 'Great Wine Capitals Network'. Nous avons reçu un Best Of pour l'hébergement cette année et le voyage lui a permis de découvrir le meilleur de l'oenotourisme dans l'île de sud. C'était l'occasion de visiter Christchurch en tant que touriste et ils ont été vraiment gâtés - visite d'un marae, dîner à Pegasus Bay, croisière à Nelson. Mais le 'highlight' reste le voyage à Queenstown en jet privé grâce à Nigel and Rosemary Walkington. Pour les heureux participants de Mainz, Nappa Valley et nous de Bordeaux, c'était l'hospitalité 'Kiwi' au mieux !

Le projet de l'aménagement du parc avance et un superbe bassin de 22 mètres se trouve maintenant au milieu du parc. Il faut dire quand même que celui-ci a donné des frayeurs à nos nouveaux clients cette année croyant que nous avions réalisé une piscine en terre !

Veuillez trouver ci-joint le tarif 2011 ainsi que le bon de commande pour tous nos vins. A noter que le sauvignon blanc et le rosé ne seront disponibles qu'en février 2011 ! Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année et une bonne année 2011.

Wilfrid et Jacquie FRANC de FERRIERE