



En plein Bordeaux, ce voisin de château Haut-Brion relancé dans les années 80 par Didier Furt produit de purs pessac-léognan délicieux à boire après dix ans. Toujours élégant, son rouge se révèle plus complet et abouti dans les derniers millésimes.

Les Carmes Haut-Brion

Le clos de Pessac-Léognan

17.5/20

2005

Bien qu'encore légèrement marquée au nez par le bois, voici une très belle bouteille. Matière pleine et savoureuse, grand équilibre des tanins, structure ferme et généreuse. Très minérale, elle marque les prémices d'une recherche de l'identité du terroir des Carmes. Le profil du millésime le sert sans retenue. À mettre en cave et à attendre encore dix ans, au moins.

16/20

2004

Les Furt ont su gérer avec justesse ce millésime délicat. Sans trop tirer sur les tanins, ils ont préservé un équilibre délicat avec une matière élégante et finement expressive sur un fruit franc et loyal. Sans posséder une grande concentration, la souplesse et la fluidité d'ensemble séduisent. À consommer jeune.

14/20

2003

Comme beaucoup de vins, il possède les défauts du millésime. Notes de fruits cuits apportant de la lourdeur et des notes d'alcool en finale. De plus, une forte astringence domine la finale. À boire assez rapidement.

16.5/20

2002

En pleine forme, le 2002 est l'une des grandes réussites du château dans les derniers millésimes. Le fruit domine au nez et en bouche, se livrant pleinement avec des notes classiques de poivre et d'épices douces. Les tanins sont civilisés, dans un registre moelleux, l'ensemble ayant préservé toute sa fraîcheur. Très bel équilibre pour ce vin qui sera délicieux à boire dans les dix ans.

15.5/20

2001

Encore marqué par des tanins jeunes, que le temps doit encore dompter, ce millésime ne manque pas de style. Bien que l'expression aromatique au nez soit encore sur la réserve, la bouche développe une très intéressante complexité alliant fines notes de fruits et minéralité. Un beau vin, dans un millésime classique qui gagnera à vieillir encore une dizaine d'années.

16.5/20

2000

Le style du cru s'affirme dans ce millésime. La définition aromatique se montre plus précise sur un fruit net et franc agrémenté d'un boisé plus fin. Le vin est généreux, sans rien perdre de son raffinement et de sa souplesse. Un vin très classique, mais suave et long.

15.5/20

1998

De bien meilleure constitution, le vin développe une matière plus dense et corpulente en attaque, avec une très belle expression alliant notes épicées et fruit profond. Il est dommage que le premier nez s'exprime sur une légère réduction, mais l'ensemble s'épanouit avec grâce à l'aération. Beau caractère et longueur en finale.

14/20

1996

Ce millésime présente une certaine évolution avec des notes de petits fruits rouges à l'eau-de-vie. La bouche développe un caractère délicat et fin, sans posséder une grande concentration. Ses douze ans d'âge marquent l'ensemble. Un millésime prêt à boire en ce moment. ●

LA RELEVÉ DE PÉNÉLOPE

Le château Les Carmes Haut-Brion forme un clos de 4,65 hectares placé au cœur de l'agglomération bordelaise, en lisière de son célèbre voisin château Haut-Brion, en appellation Pessac-Léognan. Propriété de la famille Chantecaille-Furt, "Les Carmes" ont été relancés par Didier Furt dans les années 80. Sa fille Pénélope Furt-Roche vient d'en prendre la direction. Le style des vins se montre toujours élégant, sans fard, avec une certaine souplesse, jouant dans un registre parfois un peu tendre. Les derniers millésimes se révèlent plus complets et aboutis, sans pour autant tomber dans les travers du style dit moderne. En général, ce cru est délicieux à boire après une bonne dizaine d'années de bouteille.



Philippe Maurange