

NOTE TECHNIQUE SUR LE MILLESIME 2007

Le millésime 2007 revient de loin ! Parmi les dix dernières années, 2007 est sans aucun doute le millésime à la fois le plus compliqué et le plus technique. Dans un climat médiatique moins que favorable les avantages uniques du terroir et du microclimat du château Les Carmes haut-Brion se sont montrés décisifs. Ce fut avant tout un millésime de vigneron, sans une attention toute particulière à la vigne les dégâts auraient pu très vite arriver. La vigne a su tirer profit de sa situation privilégiée et d'une arrière saison baignée de soleil pour rattraper le retard d'un été anormalement frais. En effet, les mois de septembre et d'octobre 2007 ont été déterminants pour le sort du millésime. Les raisins ont mûri lentement, et sont arrivés à une maturité tout à fait remarquable.

Le 2007 se présente tout en finesse, très fruité, harmonieux et flatteur.

NOTE DE DEGUSTATION

L'assemblage donne l'ascendant au merlot (55 %) et au cabernet franc (30 %). Le nez est charmeur, épanoui, harmonieux, fruité, avec des notes de pivoine. La bouche offre une belle chair, des tanins élégants et suaves et une bonne vivacité an finale. (La revue du vin de France – « spécial Bordeaux 2007 » - n° 521 – mai 2008).

ENCEPAGEMENT

55 % merlot
30 % cabernet franc
15 % cabernet sauvignon

DATE DES VENDANGES

17, 19, 20 septembre 2007	Merlot
27, 28 septembre 2007	Cabernet franc
02, 03 octobre 2007	Cabernet sauvignon