

## MILLESIME 2000

Cette année encore, Robert M. PARKER JR'S chante les louanges du Château Les Carmes Haut Brion dans sa lettre The WINE ADOVOCATE ! Le vin monte d'un échelon dans le barème du grand maître. Aujourd'hui, il frôle la perfection : 91-95/100.

« Spectaculaire », c'est le terme employé par le dégustateur, pour qualifier la production 2000. « Elle offre des odeurs de fumée, terre humide, de café, de raisins noirs ... », une critique poétique pour ce millésime qui tient donc ces promesses. « C'est une excellente affaire ! »

A souligner aussi : la petite note du dégustateur sur le domaine et son parc, « un trésor ». Visite obligée pour les touristes du bordelais. Parker aime souligner la texture opulente du Millésime, sa pureté et sa richesse. Il s'autorise même une pointe d'humour pour conclure la critique : « Ce millésime est peut-être un clone moderne du profond 1959 qui avait pour la première fois, attiré mon attention vers ce domaine. »

L'astuce du maître : ce millésime pourra se conserver jusqu'en 2025 !

(91-95) I have been praising this estate's wines for a number of years. This tiny treasure, located in a beautiful park beside Haut-Brion, in the suburb of Pessac, is a must visit for travellers to Bordeaux. The vineyard, a whopping ten acres, descends from a sixteenth century order of monks. Lovingly and meticulously made by the family, it a blend of 55 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, and 5 % Cabernet Sauvignon. The wine spends 18 months in 50 % new oak before bottling. It remains an excellent bargain. The spectacular 2000 is a great achievement. The size of the vineyard is beneficial as it can be harvested with in two days if necessary. In 200, the Merlot was harvested on September 13, and the Cabernet Franc and Sauvignon picked ten days later. A sleeper of vintage, this dense ruby / purple-colored offering exhibits a gorgeously sweet nose of smoke, damp earth, coffee, black currants, and cigar tobacco. Opulently textured (malolactic is done in barrel), with stunning purity, richness, and a long, concentrated finish, this may be a modern clone of the profound 1959, which first attracted me this estate's wines. Anticipated maturity : 2003 - 2025

(commentaire de Robert PARKER, The Wine Advocate

## **NOTE DE DEGUSTATION**

Robe très soutenue. Nez ferme, fort, marqué par des notes fumées et de moka. Bouche ferme, au fruité bien mûr, à la trame fine sur un bon support acide, des tanins fins et fermes. Vin droit, longiligne et très typé. Garde probable : 20 ans

(d'après la revue DIVO « Bordeaux 2000 » - juin 2001)

Robe profonde, presque noire. Superbe parfum à la fois puissant et complexe : fruits rouges de toutes sortes, fruits confits, cèdre, baume, mêlées à des notes empyreumatiques (brûlé, café, toasté..). Bouche impressionnante de volume, de puissance (13,5° naturel), gorgée de fruit avec une densité tannique inouïe. La texture noble des tannins, à la fois onctueuse et très prégnante, conforte le grand potentiel associant grande qualité future et longévité. Magnifique vin de garde que l'on ne peut encourager à déguster aujourd'hui même s'il est déjà délicieux, tant il sera grandiose demain. Sûrement le plus grand vin jamais produit depuis les somptueux 1986 et 1959.

(verticale Franck DURBOURDIEU – 02 février 2006)

## **ENCEPAGEMENT**

50 % merlot  
40 % cabernet franc  
10 % cabernet sauvignon

## **MATURITE**

13 degré naturel

## **DATE DES VENDANGES**

13 septembre 2000      Merlot  
22, 23 septembre 2000      Cabernet franc et Cabernet sauvignon  
Très beau temps en août et septembre.

## **LABEL**

230 HL

**RENDEMENT**

50 HL / HA

Normal pour 10 000 pieds / HA