

NOTE TECHNIQUE SUR LE MILLESIME 2001

Au niveau régional ...

Le millésime 2001 a été remarqué par les négociants en vins et spiritueux de bordeaux et de la Gironde. Après une dégustation en mars 2002, ces spécialistes des vins de la région ont donné un avis très favorable en Primeur des Carmes Haut-Brion.

On notera dans le commentaire, la couleur « intense, le nez « agréable, long et fruité » et enfin, la bouche « souple, charpenté avec un bon boisé ».
Il a donc reçu une des meilleures notes de l'année : 15 – 16 / 20

... et européen !

Même conclusion du Club wine Excellence. Lors d'une séance de dégustation à l'aveugle (comme toujours), le Grand Jury Européen a donné cinq étoiles aux primeurs 2001 des Carmes Haut-Brion. Le maximum ! Le nouveau millésime réitère donc la performance de l'année 1999.

Quand à la revue VinVino, elle lui offre un très beau 88-90 !

NOTE DE DEGUSTATION

Robe rubis profond. Le nez dispense des notes très fraîches de fruits noirs et réglisse. Avec beaucoup d'harmonie et de classe, la bouche développe un fruit croquant, des tanins fins et une longueur racée, dans une grande fraîcheur.

(La revue du vin de France, novembre 2004)

Couleur soutenue. Nez assez réservé, délectable par sa finesse à l'agitation. Belle attaque en bouche, longue résolution de la matière sur les muqueuses. Le vin est plein, il s'est « lié » (on mesure le pouvoir d'un élevage traditionnel en fûts neufs de qualité), il est devenu cohérent (dans le sens de la cohésion et on le comprend mieux). Vraiment, c'est la plus grande surprise de la dégustation tant ce millésime arbore une présentation inattendue et parfaitement comparable au 2002. Vin classique avec un magnifique avenir.
Apogée 2007 – 2015

(verticale Franck DURBOURDIEU – 02 février 2006)

Robert M. PARKER est tombé sous le charme du millésime 2001 des Carmes Haut-Brion. Cette année encore, nous apparaissions dans le Wine Advocate.

Il en souligne l'élégance, d'année en année plus prononcée.

« Sa couleur sombre, rubis, pourpre révèle des arômes de baies tendres, d'épices et de fumée ».

Des qualités que le grand critique aime retrouver chaque année. Avec une douceur nouvelle qui ne lui a pas échappé.

Maturité : 2005 – 2012

(The wine Advocate)

Les célèbres critiques français ont consacré plusieurs pages à notre château et à son vin, dont ils félicitent « l'exceptionnel pouvoir du vieillissement ».

Voici un extrait du commentaire du 2001 : « structure classique avec, en exergues, les tanins denses et racés qui font la noblesse du cru ». A noter également le boisé et le fruité, harmonieusement assemblé.

(Gault et Millau)

ENCEPAGEMENT

55 % merlot

35 % cabernet franc

10 % cabernet sauvignon

MATURITE

13 %

DATE DES VENDANGES

21, 22 septembre 2001 Merlot

01, 02 octobre 2001 Cabernet franc et Cabernet sauvignon