

NOTE TECHNIQUE SUR LE MILLESIME 2005

2005 laissera le souvenir d'un millésime de grande qualité [...]

Avec un débourrement de la vigne à date normale, début avril, après un hiver sec et plutôt froid, le mois d'avril fut humide sauf en médoc, le mois de mai sec et ensoleillé conduisant, fin mai début juin, à une floraison rapide et homogène. La sécheresse s'étant amplifiée courant juin, la vigne s'est très bien adaptée. Quant à la véraison, elle fut précoce, rapide et homogène. An mois d'août, le temps fut sec, venteux et sans canicule.

A l'approche des vendanges, la pluie est revenue pendant la première décade de septembre, mais les premiers raisins de sauvignons blanc vendangés le 25 août sur les parcelles les plus précoces en Pessac-Léognan, étant remarquablement fruités, sucrés et dotés d'une bonne acidité. De la deuxième décade jusqu'à la fin septembre, les journées furent ensoleillées et les raisins blancs vendangés vers le 20 septembre étaient très sains et les raisins rouges achevaient leur maturation dans d'excellentes conditions. Les merlots ont été ramassés de mi septembre à mi octobre et la récoltes des cabernets s'est étalée de fin septembre à fin octobre. Bref des maturités complètes pour les rouges et les blancs. (VINO magazine – juin/juillet 2006)

NOTE DE DEGUSTATION

Un bijou caché dans un magnifique parc (avec étang plein de colverts) juste derrière Haut-Brion, le Château Les Carmes Haut-Brion a produit son meilleur vin depuis 1998 et 2000.

Le nez intense et complexe de fleur de printemps, fruits noirs et rouges et de pierre humide jaillit du verre.

Marqué par l'élégance et non pas par l'extraction, sa pureté de fruit, sa délicatesse et sa persistance en bouche indiquent que ce vin sera bon à boire entre 2011 et 2025.

Une liqueur d'élégance et de grâce. (Traduction PARKER 2005)

Voici un vin vendangé très tôt pour le merlot et le cabernet franc (05, 06 et 07 septembre) et le 20 septembre pour le cabernet sauvignon. Son expression est classique. A mon sens, il deviendra très raffiné. Le 2003, lui aussi très réussi, est un peu plus démonstratif. Couleur pourpre, vive, intense. Nez net, intense, fin, fruité, frais, complexe. Très belle entrée en bouche absolument ravissant. La pulpe associée à une précision tannique subtile offre un grand charme. Finale

réglissée, fraîche, au goût complexe de cerise et de framboise. Et en plus, la note finement grasse du millésime revient en bouche. Grande longueur. Un grand succès. Vin très élégant. (J. M. QUARIN – Carnets de Dégustations « Bordeaux primeur 2005 » - n° 49 – mai 2006)

ENCEPAGEMENT

55 % Merlot
30 % Cabernet Franc
15 % Cabernet Sauvignon

DATES DES VENDANGES

05, 06 et 07 septembre 2005 Merlot
13 septembre 2005 Cabernet Franc
14 septembre 2005 Cabernet Sauvignon