

VENDANGES 2009

Nous voilà face à un millésime unique ! Cette année n'est comme aucune autre.

Bien sur, pour moi qui n'ai commencé qu'en 2005, c'est une grande première.

Pour mon père qui a 24 ans d'expérience c'est aussi du jamais vu.

Au début, le printemps a été pluvieux et humide propice aux maladies cryptogamiques (mildiou et oïdium).

Nous avons été touché par l'orage de grêle du 8 Juin, c'est aussi une première pour nous mais beaucoup moins attendue...

Par ailleurs, sur les vignes modérément grêlées, lorsque les travaux d'échardage et de relevage ont permis le maintien d'une bonne architecture du feuillage, on observe une richesse et une évolution phénolique particulièrement intéressante. Cette observation est à mettre en relation avec les rendements plus faibles portés par ces vignes.

Les conditions se sont ensuite arrangées à partir de mi-juin.

Puis, comme vous l'avez aussi remarqué cet été fut un vrai été comme nous l'espérions depuis longtemps.

Les températures ont été parfaites et le climat sec favorable au bon développement de la vigne.

Nos espoirs ont été comblés car cette période de beau temps ne s'est pas arrêtée depuis !

Août et Septembre ont marqué les esprits par le fait d'avoir oublié ce qu'est la pluie !

Nous avons vraiment été gâtés par dame nature cette année et la qualité du raisin s'en ressent parfaitement.

Ce phénomène s'explique par l'absence de blocage phénolique sur les sols argileux (que nous avons en majorité) avec une meilleure récupération hydrique de la vigne pendant la nuit en août et début septembre.

Nous avons rentré une vendange irréprochable, c'est la première année où nous attendons autant avant de récolter.

Dans les archives de mon grand-père, il n'y a quand 1956 et 1980 qu'il avait terminé les vendanges mi-octobre.

Il est manifeste que les maturités technologiques et aromatiques sont plus précoces mais le sucre et les arômes très présents ne doivent pas masquer les tannins encore fermes qui eux méritaient d'attendre.

Le Merlot a été récolté le 28,29 et 30 Septembre dans de très bonnes conditions et à une maturité optimale.

Nous avons vendangé le Cabernet Franc le 2 Octobre et le Cabernet Sauvignon les 9 et 13 octobre eux aussi exemplaires !

Nous avons rentré le raisin à une moyenne de 13,8 % vol. Les pellicules étaient très tendres et les pépins torréfiés.

Tous les éléments sont présents pour une « vinification à la carte », nous pouvons cette année nous permettre d'avoir le choix !

Nous avons opté pour des cuvaisons longues (4 semaines) et des fermentations alcooliques à basses températures (25-26°C) avec une extraction maximale au milieu de celle-ci.

La fin de la cuvaison s'effectue à 30°C pendant deux semaines.



Maintenant que les cuves sont « sèches » nous allons pouvoir découvrir d'ici la fin du mois.

Les fermentations malo-lactique s'effectueront en suivant.

Ce précieux nectar sera ensuite élevé pendant 18 mois en barriques avec 50 % de bois neufs.

Suite à la disparition récente du Professeur Yves GLORIES, nous sommes suivis depuis ce mois de juillet par Stéphane DERENONCOURT et son équipe.

C'est pour moi un honneur que de participer à ce que la profession appelle aujourd'hui le millésime du siècle surtout que c'est l'année de naissance de mon fils et que je m'étais juré de lui faire un super vin !

N'hésitez pas à nous contacter si vous voulez des renseignements supplémentaires.

Pénélope FURT ROCHE

Directrice

SCEA Château Les Carmes Haut-Brion - 197 Avenue Jean Cordier - 33600 PESSAC

Tél. 05 56 93 23 40- Fax 05 56 93 10 71

E-mail : château@les-carmes-haut-brion.com

Internet : www.les-carmes-haut-brion.com