

## **VERTICALE AUX CARMES HAUT BRION**

**(mise à jour le 01 février 2006 par Franck DUBOURDIEU)**

### **Millésime 2004 (89 – 91) (2012 – 2025)**

En barrique ; vêtu d'une robe dense (++++) et brillante, de bon aloi, le vin diffuse un arôme fin mais encore dominé par un certain boisé masqué à l'agitation par un fruité intense et élégant.

En bouche on découvre un vin de dimensions moyennes avec un bel équilibre, une bonne vivacité et au final un tapis de tannins fermes et racés. Beau potentiel que l'on objectivera mieux dans un an après quelques mois de bouteille.

### **Millésime 2003 (90) (2008 – 2020)**

En bouteille depuis avril 2005 ; robe soutenue (++++) ; parfum pur, dominé par des notes de fumée, de torréfaction, de pain grillé qui associe l'effet conjugué de la barrique neuve (50%) et de ce millésime caniculaire. La matière du vin est pleine, d'une densité moyenne, assez souple par le jeu précoce de fusion des différents goûts. Une finale superbement tannique nous convainc d'un certain potentiel de vieillissement, alors que l'attaque et le milieu de bouche nous laissent croire à un épanouissement du vin dans les prochaines années.

### **Millésime 2002 (92) (2012 – 2030)**

Robe profonde, éclatante, (++++(+)) ; grande pureté au nez, réservé au repos mais l'agitation révèle une grande finesse, prometteuse. Beau développement en bouche avec des dimensions très avantageuses, surtout tanniques. Les tanins sont à la fois vifs et amples reflétant une belle maturité. La flaveur finale offre une longue rémanence réglissée et fruité. Le vin possède tous les prémices d'un grand vin de garde comme beaucoup de 2002 de la rive gauche.

### **Millésime 2001 (92) (2012 – 2030)**

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.

### **Millésime 2000 (94) (2015 – 2040)**

(++++(+)) 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.

#### **Millésime 1999 (89) (2007 – 2015)**

Belle robe (+++ (+)), vive, légèrement évoluée à la frange. Au nez on perçoit déjà l'intensité et la complexité d'un bouquet assez expressif. La bouche a perdu de sa fermeté et l'ensemble est devenu plus aimable. Le vin commence à avoir de la conversation et il ne sera pas un crime de le servir dès maintenant. C'est une belle réussite pour ce millésime très mouillé à Bordeaux.

#### **Millésime 1998 (92) (2006 – 2030)**

(+++++) couleur bien soutenue, légèrement évoluée à la marge. Nez fin, pur, complexe, s'ouvre à l'agitation avec une belle expression du terroir. C'est l'avènement du bouquet qui signe la possibilité de le servir de préférence en début ou au milieu du repas (viandes). En bouche il se développe sur une matière mûre, pleine, dense avec au final une résolution longue et persistante par un extrait de fruit remarquable porté par un tapis de tanins suaves. Très belle bouteille d'aujourd'hui et de demain.

#### **Millésime 1997 (87) (2003 – 2012)**

+++ (+) couleur moyenne mais suffisante. Nez épicé, vif. Structure un peu longiligne mais assez plein, des tannins élégants.  
Bonne réussite pour ce millésime difficile.

#### **Millésime 1996 (91) (2005 – 2020)**

++++ (+) robe profonde. Nez complexe, en rétion. Vin compact, très ramassé et long, des tannins épais et élégants. Le vin semble s'être refermé comme beaucoup de 96.  
Grand avenir comme le 98.

#### **Millésime 1995 (91) (2005 – 2025)**

++++ (+) robe très dense. Nez fermé même à l'agitation. Vin complet, équilibré, très nourri avec une texture tannique aussi longue que fine mais vraiment sur la réserve.  
Grand vin de demain.

#### **Millésime 1994 (88) (à déguster jusqu'en 2008)**

++++ couleur brillante, à peine évoluée. Nez très fin, expansif à l'agitation.  
Flaveur racée qui associe fermeté de la trame et délicatesse du parfum.  
Le vin est pleinement épanoui mais peut durer encore. Remarquable 94.

### **Millésime 1993 (88) (2003 – 2010)**

++++ couleur étonnante pour ce millésime moyen. Nez fermé, assez boisé mais très fin à l'agitation. Bouche ample avec des tannins très présents, non entièrement fondus. Aussi bon que le précédent mais on peut l'attendre.

Belle performance, assez rare dans ce millésime.

### **Millésime 1992 (85) (à déguster)**

+++ robe un peu légère, mais vive, éclatante. Jamais de nez lourd, arômes très fins, peu épicés. Bouche un peu austère, un peu dure, manque de fruit.

A mon avis, ne s'améliorera pas.

### **Millésime 1991 (88) (à déguster d'ici 2005)**

Un gel meurtrier (21 Avril) réduit considérablement la récolte, issue seulement des contre-bourgeons.

Belle présentation visuelle, vive, brillante. Fines senteurs d'épice, de cèdre, de baume, avec un peu de fumé. Bouche épanouie, toute en harmonie.

Beau vin à déguster dans les années à venir.

### **Millésime 1990 (89) (à déguster d'ici 2008)**

++++(+)-superbe robe très profonde. Nez de fruit intense, le premier millésime qui exhale autant de fruit mûr et masque la palette classique du cru que l'on dévoile à l'agitation. Bouche raffinée, fraîche, encore ferme, rémanente.

Encore jeune, peut se déguster.

### **Millésime 1989 (89) (à déguster d'ici 2005)**

+++(+)-couleur un peu légère, évoluée. On ne s'y attend pas car souvent ce millésime est supérieur au précédent. Nez de grande maturité, peut-être avancée, légèrement métallique (ce qui n'est jamais de bon augure pour l'avenir.)

Très beau vin en bouche, plein et équilibré, assez compact ; il semble à son optimum.

### **Millésime 1988 (91) (à déguster d'ici 2010)**

++++(+)-robe dense, très jeune. Arômes fins, rares, évolutifs. Puissance et extrait en bouche, du volume et de la matière. Les tannins sont à la fois vigoureux, racés et longs. Le fruit rejoint le tannin et se prolonge. L'ensemble est remarquable et appartient aux meilleures réussites de ce millésime un peu austère au départ mais que l'on découvre aujourd'hui.

### **Millésime 1987 (88) (à déguster)**

++++ la couleur étonne par sa jeunesse et sa densité. A l'agitation un bouquet expansif et raffiné se dévoile. L'ensemble est fondu dans un tout harmonieux et exprime une grande élégance. Didier FURT peut être fier de son 1987, il appartient aux meilleurs de ce millésime déficitaire.

### **Millésime 1986 (94) (à déguster d'ici 2020)**

++++(+) couleur superbe, d'un beau pourpre sombre, sans signes de faiblesse. Nez fermé mais se découvre à l'agitation avec des nuances subtiles et rares. Le vin se livre tout entier, exhale ses arômes délicats et tapisse toutes les muqueuses. Le temps de résolution est long autant que celui de la persistance. Il est savoureux et parfumé, ferme et délicat, concentré et distingué. Autant d'associations et d'oppositions qui signent le très grand Vin, la réussite exceptionnelle de ce millésime à l'image de celles qui constellent la rive gauche.

### **Millésime 1982 (84) (à déguster)**

++++(+) couleur vive, jeune pour son âge, pas de notes orangées sur les bords. Nez fermé, élégant à l'agitation. Bouche décevante après le superbe 86 à cause de sa relative dilution (rendement ?) et une impression alcooleuse. Le vin échappe, flotte, le tannin n'arrive pas à accrocher. Difficile à noter après le 86. Néanmoins, son étonnante jeunesse tient indubitablement au terroir dont certains millésimes semblent immortels (86).