

Millésime 2013

# CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

59 % Cabernet Franc

22 % Merlot

19 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Deroncourt Consultants

## VIGNOBLES

Superficie du vignoble en 2013 : 22,4 ha.

Superficie destinée au Grand Vin : 5,3 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.

Âge moyen des vignes en 2013 : 43 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 2 au 17 oct. 2013

## TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconique de 40 et 50 hl  
thermorégulées

Durée de cuvaison : 26 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 90 % fûts neufs  
10 % fûts d'un vin

Durée : 24 mois

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :  
Toutes les cuves ont été vinifiées en grain rond et  
pour partie avec grappes entières. Pigeage uniquement.

Équilibre du vin : 13,5 % / 3,58 pH

## NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	James Suckling	Antonio Galloni	Jancis Robinson	Wine Spectator	Jeff Leve	Roger Voss	Decanter
92	92	89 - 92	16+	87	92	89	16.75
Tim Atkin	The Wine Patriot	Jacques Perrin	Yves Beck	Gault & Millau	RVF	Bettane + Desseauve	René Gabriel
93	93	91 - 93	98	15 - 17	16,5 - 17,5	17,5	19

## COMMENTAIRES

2013 débute par un hiver frais et particulièrement pluvieux. L'abondance de précipitations se poursuit au printemps, conduisant à une pousse et une floraison hétérogènes. La coulure condamne la perspective de rendement corrects, particulièrement sur les Merlots. L'été est chaud mais jalonné d'orages qui périodiquement, réapprovisionnent les ressources en eau et empêchent l'arrêt de croissance qui gouverne la concentration des baies. Déjà gravée d'une floraison difficile, la charge doit être éclaircie de sa fraction la plus tardive pour optimiser la qualité. L'arrière-saison n'est pas davantage propice aux vins rouges ; fraîche et humide, elle sera plus que jamais une course concomitante vers la maturité la plus aboutie et contre la dégradation sanitaire. Millésime de gros défi technique, 2013 est aujourd'hui une fierté du Château Les Carmes Haut-Brion et un tournant dans l'évolution de son style.