

Millésime 2016

# CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



**Assemblage :**  
41 % Cabernet Franc  
39 % Merlot  
20 % Cabernet Sauvignon



**Couleur :** Rouge  
**AOC :** Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Patrice Pichet  
**Directeur d'Exploitation :** Guillaume Pouthier  
**Consultants :** Derenoncourt Consultants

## VIGNOBLES

**Superficie totale du vignoble en 2016 :** 25,5 ha.  
**Superficie destinée au Grand Vin :** 6,4 ha.  
**Densité de plantation :** 10 000 pieds / ha.  
**Âge moyen des vignes en 2016 :** 41 ans  
**Type de sols :** Graves du Mindel sur socle argilo-calcaire  
**Vendanges :** 100 % manuelles  
**Dates de vendanges :** 21 sept. au 8 oct. 2016

## TECHNIQUES DE VINIFICATION

**Type de cuves :** Cuves thermo-régulées :  
Inox tronconique de 60 hl,  
béton de 50 hl,  
bois de 76 hl  
**Durée de cuvaision :** 25 - 30 jours en moyenne  
**Malo en barriques :** En partie  
**Élevage en barrique :** 24 mois :  
65 % fûts neufs,  
35 % fûts d'un vin,  
foudres, cuves ciments,  
jarres de terre cuite  
**Particularités de vinification et / ou d'élevage :**  
Pas de foulage, vendange entière partielle.  
**Équilibre du vin :** 13,5 % / 3,58 pH

## NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Antonio Galloni	Wine Spectator	James Suckling	Decanter	Jeff Leve	Jancis Robinson	Yves Beck	Jacques Perrin	André Kunz
95+	98	96	97	96	98 - 100	17	100	98 - 100	96 - 97

Tim Atkin	Matthew Jukes	Izak Litwar	Chris Kissack	Jeb Dunnuck	Bettane + Desseauve	RVF	Jean Marc Quarin	Anthocyanes	Terre de Vins
94	96 - 97	96+	96	99	96 - 97	18.5 - 19.5	100	98	98

## COMMENTAIRES

Millésime de contrastes, 2016 débute par un hiver doux et pluvieux, prolongé par un printemps morose jusqu'aux derniers jours de juin. La végétation prend du retard mais la floraison bénéficie d'une semaine de temps sec providentielle, assurant une charge très correcte et homogène. L'été est exceptionnel, chaud et dépourvu de pluies pendant plus de 100j, permettant un arrêt de croissance salutaire avant véraison. Quelques pluies début septembre relancent la dynamique de maturation au moment idéal, tout en préservant la concentration héritée des conditions estivales. Enfin, le début d'automne sec et tempéré assure une fenêtre de tir large comme rarement, quant au choix de la date de vendanges. Les conditions de maturation auront permis l'obtention de vins colorés, aromatiquement éclatants, et dont l'équilibre entre tannicité, mœlleux et acidité garantit plaisir immédiat et longue garde.