

Millésime 2017

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

41 % Cabernet Franc

30 % Merlot

29 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Deroncourt Consultants

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en 2017 : 29,6 ha.

Superficie destinée au Grand Vin : 7,6 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.

Âge moyen des vignes en 2017 : 42 ans

Type de sols : Graves du Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 4 au 9 sept. 2017

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermo-régulées :

Inox tronconiques de 60 hl

béton de 50 hl

bois de 76 hl

Durée de cuvaison : 25-30 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en barrique : 18 à 24 mois :

65 % en fûts neufs

35 % en 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 % / 3,59 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	James Suckling	Wine Spectator	Jeff Leve	Jeb Dunnuck	Yves Beck	Decanter	André Kunz
93+	96	93	94	93	95	94	97	96	96 - 98+

Weinwisser	Jacques Perrin	Matthew Jukes	Christer Biklum	Chris Kissack	Anthocyanes	La RVF	Bettane + Desseauve	Jean Marc Quarin
19.5	96 - 98	17.5+	94 - 96	92	96 - 98+	17.5 - 18	17.5 - 18	97

COMMENTAIRES

2017 restera dans la mémoire collective comme associé aux épisodes de gel de printemps. Il n'en demeure pas moins, sur les propriétés partiellement ou totalement épargnées, un millésime intéressant qualitativement. En premier lieu sa précocité au débourrement et la vitesse et l'homogénéité de la floraison, ont prédisposé le millésime à un cycle et potentiellement une maturation précoces. Les pluies abondantes de fin juin, peu avant fermeture de la grappe, ont par ailleurs conditionné une taille de baie plutôt importante. La véraison survient ainsi avant l'arrêt de croissance de la vigne ; la maturation profite alors pleinement d'un mois d'août globalement plus chaud que la moyenne, avec toutefois des nuits fraîches garantes du maintien de potentiels élevés en acides organiques et en arômes.