

Millésime 2011

LE
C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :

85 % Merlot

15 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Derenoncourt Consultants

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2011 : 4,3 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

Âge moyen des vignes en 2011 : 21 ans

Type de sols : Argile et argiles-sableuses sur socle calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 13 sept. au 01 oct. 2011

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconique à double enveloppe thermogulées

Durée de cuvaison : 24 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 20 % fûts neufs,
80 % fûts d'un vin

Durée : 12 / 14 mois

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :

Vinification en grain rond et en grappes entières pour partie

Équilibre du vin : 13,5 % / 3,61 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

James Suckling	Wine Spectator	Gault & Millau
89	87	15,5

COMMENTAIRES

2011 reste aujourd'hui comme un millésime de saisons inversées. Après un débourrement précoce aux derniers jours de mars, 2011 a connu un printemps estival, avec une vitesse de pousse exceptionnelle et une floraison début mai, en avance de 15 jours à 3 semaines par rapport aux normales. La véraison survient courant juillet, dans des conditions de stress hydrique fort, notamment ressenti par les jeunes vignes et les Merlots sur graves. Malgré le bénéfice de l'arrêt de croissance précoce induit, la maturation se fait lente, du fait d'un mois d'août automnal. Septembre chaud et sec profite aux Merlots et surtout aux Cabernets-Sauvignons qui, en quantités restreintes, y trouvent les conditions pour parfaire leur maturité.