

Millésime 2014

LE
C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :

51 % Merlot

49 % 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 2014 : 17 ha

Densité de plantation : 6 700 à 10 000 pieds / ha

Âge moyen des vignes en 2014 : 33 ans

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

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 25 sept. au 17 oct. 2014

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 : 18 mois en fûts et 12 mois en cuve ciment

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Vinification en grain rond et en grappes entières pour partie

Équilibre du vin : 13 % / 3,56 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

| Jeff Leve | Bettane + Desseauve | Le Figaro Vin | La RVF Philippe Maurange |
|-----------|---------------------|---------------|-----------------------------|
| 87 - 89 | 16 | 15 | 15 - 16 |

COMMENTAIRES

L'hiver doux et pluvieux assure au millésime 2014 un débourrement précoce. La pousse printanière est saccadée, sous les effets de fortes variations thermiques. La floraison, cependant, est bonne, à la faveur d'une plage climatique avantageuse. L'été est maussade, retardant considérablement l'arrêt de croissance, sous les effets de précipitations régulières et de températures fraîches. Les baies croissent de façon importante et leur pigmentation tarde ; la pression de pathogènes nécessite un suivi sans relâche. Août, qui d'ordinaire est un mois de vacances pour le vigneron, impose de méticuleux travaux en vert. Mais septembre s'avère plus chaud que août, comme en 1949, 1985 et quelques rares grands millésimes du XXème siècle. Cette fin de maturation miraculeuse, prolongée jusqu'aux derniers jours d'octobre, assure une concentration tardive des raisins et le maintien prolongé d'un état sanitaire permettant de récolter des raisins à un équilibre optimal.