

Millésime 2016

LE
C
**DES CARMES
HAUT-BRION**



Assemblage :

51 % Merlot

48 % Cabernet Sauvignon

1 % Petit Verdot



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Derenoncourt Consultants

VIGNOBLES

Superficie du vignoble en 2016 : 25,5 ha

Superficie destinée au C des Carmes Haut-Brion : 19,1 ha

Densité de plantation : 6 700 à 11 000 pieds / ha

Âge moyen des vignes en 2016 : 11 ans

Type de sols : Graves gūnziennes, sables fauves du
Pliocène, argiles de l'Oligocène

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 21 sept. au 08 oct. 2016

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermorégulées :
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 fûts : 30 % fûts neufs,
70 % fûts d'un vin

Durée : 12 à 28 mois en fûts, puis cuve ciment

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendange entière partielle

Équilibre du vin : 13 % / 3,56 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

WA Neil Martin	Vinous Antonio Galloni	James Suckling	Tim Atkin	Jeff Leve	Weinzeitung A. Kuntz
90 - 92	88 - 91	93	93	93	17

Izak Litwar	LA RFV Philippe Maurange	Gault & Millau	Anthocyanes Yohan Castaing
91 - 92	16,5	16 - 17,5	16 - 17,5

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, moelleux et acidité garantit plaisir immédiat et longue garde.