

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 : Grave gūenziennes, sables fauves du Pliocène, argiles de l'Oligocène
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 21 sept. au 8 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 cuvaison : 25 - 30 jours
Malo en barriques : En partie
Élevage en fûts : 70 % de fûts d'un vin
30 % de fûts neufs
Durée : 12 à 18 mois en fûts, puis cuve ciment
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage : Pas de foulage, vendange entière partielle. Pigeage uniquement.
Équilibre du vin : 13 % / 3,56 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

WA Neil Martin	Vinous Antonio Galloni	James Suckling	Tim Atkin	Jeff Leve	Weinzeitung A. Kunz
90 - 92	88 - 91	93	93	93	17
Izak Litwar	La RVF Philippe Maurange	Gault & Millau	Anthocyanes Yohan Castaing	Yves Beck	
91 - 92	16,5	16 - 17,5	90	93	

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.