

Millésime 2020

LE
C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :
60 % Cabernet Sauvignon
39 % Merlot
1 % Petit Verdot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Pichet
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier
Consultants : Derenoncourt Consultants

VIGNOBLES

Densité de plantation : 6 700 à 12 000 pieds / ha
Âge moyen des vignes en 2017 : 15 ans
Type de sols : Graves gūnziennes,
sables fauves du Pliocène,
argiles de l'Oligocène
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 21 sept. au 5 oct. 2020

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 : 75 % fûts d'un vin et foudres
25 % fûts neufs
Durée : 30 mois en fûts, puis cuve ciment
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendange entière partielle
Équilibre du vin : 13.8 % / 3,64 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

Lisa Perrotti- Brwon	Antonio Galloni	Neal Martin	James Suckling	Jeb Dunnuck	Jean Marc Quarin
92 - 94	91 - 93	89 - 91	94	89 - 91	16
Yohan Castaing	Jeff Leve	Alexandre Ma	William Kelley	Jane Anson	
93 - 95+	92	93 - 95	94	93	

COMMENTAIRES

De ce parcours 2020 que d'autres raisons graveront dans l'imaginaire collectif, les Carmes Haut-Brion expriment, force du lieu, un équilibre de 13,65% TAV et pH=3,62, classique dans le prisme des Bordeaux modernes, interrogeant donc l'histoire climatique, la réalité perçue de ses excès, leur nature événementielle ou leur dimension de longue durée à laquelle la vigne et les hommes opposent leur flexibilité génétique, agraire, sensorielle ou artistique.