

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-<br>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.