



CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Millésime 2021



Assemblage :
40% Cabernet Franc
35% Cabernet Sauvignon
25% Merlot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan
Propriétaire : Famille Pichet
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier
Consultants : Derenoncourt Consultants

Vignobles

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
Âge moyen des vignes en 2021 : 43 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 23 sept. au 1er octobre 2021

Techniques de vinification

Type de cuves : Cuves thermorégulées :
Inox tronconique de 60 hL,
Béton de 50 hL,
Bois de 76 hL
Durée de cuvaison : 35 jours en moyenne
Élevage en fûts : 70 % fûts neufs, 20 % foudres de 18 hL, 10% en jarres de terre cuite grès
Durée : 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, 45 % de grappes entières
Équilibre du vin : 13.5 % / 3,60 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	Decanter	Jean Marc Quarin	Beckustator
98	98	95	93 - 95	97	96	96	99

Le Figaro	Alexandre Ma	Adrian Van Velsen	Jeff Leve	Jane Anson
96 - 99	97	96 - 98	96	94

Cette année-là... fut d'une folle intensité ! Une année d'équilibristes, une nature qui se joue des vigneron. Solides dans leur vision des lieux, présents à chaque instant, sans répit, alors ils jouent, frissonnent, imaginent et assurent à la vigne un engagement de tous les instants. Passionnés. Sûrs que cette ardeur et ces choix se ressentiront dans les vins ! Les vendanges démarrent et les raisins montrent toute la richesse d'une maturation aboutie, atteinte en conditions froides, lente. Les cabernets excellent dans leur premier rôle ; du caractère, du jus, des tanins longilignes.