



CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Millésime 2022



Assemblage :
40% Cabernet Franc
34% Cabernet Sauvignon
26% 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 2022 : 44 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 5 sept. au 5 octobre 2022

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 : 75 % fûts neufs, 15 % 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, 70 % de grappes entières
Équilibre du vin : 13.5 % / 3,64 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	The Wine Independent	Weinwisser	Jacques Perrin
100	100	96	98 +	99	97 - 99	99 - 100	98 - 100
Beckustator	The Wine Cellar Insider	The Drinks Business	Jean Marc Quarin	Weingabriel	Le Figaro	Terres de Vins	RVF
100	100	98 - 100	99	19	96 - 98	99	94 - 96
Alexandre Ma	The Wine Doctor	Adrian Van Velsen	Jane Anson	RVI	Jancis Robinson	Decanter	
99	97 - 100	98 - 100	96	100	17 ++	100	

Un millésime solaire mais le vin exceptionnellement tout autre. La diversité des lieux et donc des situations dans nos vignes dévoilent une heureuse palette de nuances. La preuve d'un éclat et d'un émerveillement possibles dans le « moins ». Focus sur les essentiels. Quotidiennement nous nous rappelons cette quête. Des raisins qui révèlent la nature profonde des lieux, qui portent l'élan vital, la fraîcheur malgré la chaleur de l'été. La vigne qui nous montre comment elle a réagi à la violence des conditions climatiques en lui opposant une admirable souplesse. Cette plante qui nous montre comment on peut réaliser immense avec si peu.