



Millésime 2016

CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :
41% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon
39% 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 2016 : 38 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
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 en moyenne
Élevage en fûts : 65 % fûts neufs, 35 % fûts d'un vin,
en jarres de terre cuite grès
Durée : 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, 55 % de grappes entières
Équilibre du vin : 13.5 % / 3,58 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Wine Spectator	James Suckling	Decanter	Jeff Leve	Jancis Robinson	Yves Beck	Jacques Perrin	André Kunz
96	98	96	97	96	98 - 100	17	100	98 - 100	96 - 97
Alexandre Ma	Matthew Jukes	Izak Litwar	Chris Kissack	Jeb Dunnuck	Bettane + Deasseauve	RVF	Jean Marc Quarín	Anthocyanes	Terre de Vins
97	96 - 97	96+	96	99	96 - 97	18.5 - 19.5	99	98	98

Cette année là... est binaire. Deux temps très contrastés à la vigne, de l'eau sur l'hiver et le printemps suivi d'une grande sécheresse estivale, dernier jour de pluie, le 24 juin... Il nous faut passer du sol au fruit, et du fruit au vin ; nous ne cherchons plus, nous prenons ce que la nature nous donne. Et c'est de ce profil climatologique que se dessinent ainsi des notes minérales, un toucher calcaire, crayeux. Combinées aux arômes de violette, dans une tenue filiforme, c'est une révélation.