



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	The Wine Independent
96 - 99	97	96 - 98	96	94	96

Cette année-là... fut d'une folle intensité ! Une année d'équilibristes, une nature qui se joue des vignerons. 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.