

Millésime 2017

LE
C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :
54 % Cabernet Sauvignon
45 % 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 11 000 pieds / ha

Âge moyen des vignes en 2017 : 12 ans

Type de sols : Graves günziennes,
sables fauves du Pliocène,
argiles de l'Oligocène

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 19 sept. au 03 oct. 2017

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

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 30 % fûts neufs,
70 % fûts d'un vin

Durée : 12 à 28 mois en fûts, puis cuve ciment

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendange entière partielle. Pigeage uniquement.

Équilibre du vin : 13 % / 3,70 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

James Suckling	Neal Martin	Izak Litwar	Yves Beck	Jeff Leve	Adrian Van Velsen
89	89	92	91 - 92	90 - 92	92

Yohan Castaing	La RVF	Weingabriel
89 - 91	92	17

COMMENTAIRES

2017 restera dans la mémoire collective comme associé aux épisodes de gel de printemps. Il n'en demeure pas moins, sur les propriétés partiellement ou totalement épargnées, un millésime intéressant qualitativement. En premier lieu sa précocité au débourrement et la vitesse et l'homogénéité de la floraison, ont prédisposé le millésime à un cycle et potentiellement une maturation précoce. Les pluies abondantes de fin juin, peu avant fermeture de la grappe, ont par ailleurs conditionné une taille de baie plutôt importante. La véraison survient ainsi avant l'arrêt de croissance de la vigne ; la maturation profite alors pleinement d'un mois d'août globalement plus chaud que la moyenne, avec toutefois des nuits fraîches garantes du maintien de potentiels élevés en acides organiques et en arômes.