



CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Millésime 2023



Assemblage :
50% Cabernet Franc
30% Cabernet Sauvignon
20% 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 2023 : 45 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 11 au 25 sept. 2023

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, 60 % de grappes entières
Équilibre du vin : 13 % / 3,62 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	The Wine Independent	Weinwisser	Jacques Perrin
98	97	95	97+	98	96 - 98	19.5+	98 - 100
Beckustator	The Wine Cellar Insider	The Drinks Business	Jean Marc Quarin	Le Figaro	Terres de Vins	RVF	Matthew Jukes
99 - 100	97	96 - 98	97	96 - 98	99 - 100	96 - 98	19+
Alexandre Ma	The Wine Doctor	Adrian Van Velsen	Jane Anson	RVI	Decanter	Markus del Monego	
98 - 100	95 - 97	100	96	100	97	97	

En ces lieux dont héritent les vigneron des Carmes, il y a comme une évidence des sols, des sous-sols, une histoire et l'interprétation des vigneron qui les ont précédés. Et puis, d'autres trésors, moins visibles. Il faut avoir parcouru les rangs de vignes une fois, dix fois, cent fois pour les percevoir peut-être : l'ambiance, le (micro)climat, le cépage, le porte-greffe, une pente, de l'eau, des plantes compagnes, une faune, un arbre vénérable, des bois, une vie souterraine. Et le temps - qu'il fait, qu'il faut, n'est-il pas tout autant une spécificité de chaque lieu ?