

Millésime 2018

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

37 % Cabernet Franc
34 % Cabernet Sauvignon
29 % Merlot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier
Consultants : Derenoncourt Consultants

VIGNOBLES

Superficie du vignoble en 2018 : 29,60 ha.
Superficie destinée au Grand Vin : 7,60 ha.
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.
Âge moyen des vignes en 2018 : 41 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 13 au 28 sept. 2018

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
Malo en barriques : En partie
Élevage en fûts : 75 % fûts neufs
16 % en foudres
9 % en jarres de terre cuite
Durée : 18 à 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendange entière partielle.
Équilibre du vin : 13,75 % / 3,61 pH
Production : 36 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Anthocyanes	La RVF	Bettane + Desseauve	Antonio Galloni	James Suckling	Wine Spectator	Wine Advocate	Yves Beck	Decanter
98 - 100	17.5 - 18.5	96 - 97	95 - 98	97 - 98	95 - 98	94 - 96+	98 - 100	98

COMMENTAIRES

Après un hiver doux et humide marqué par d'abondantes précipitations, le printemps fut stressant, avec des orages de grêle fin mai et une pression de mildiou historique. Mais miraculeusement, un temps très sec et chaud s'est installé dès fin juin et ce jusqu'en octobre, offrant une large fenêtre dans le choix de la date de vendanges. Aux Carmes, le 2018 évite l'extravagance du millésime : des degrés modérément élevés, une constitution phénolique dense avec une granularité fine, une puissance sanguine des Cabernets Sauvignons, des Cabernets Francs droits et frais. Un millésime miraculé comme seul Bordeaux sait les enfanter.