

Millésime 2017

LE  
**C**  
DES CARMES  
HAUT-BRION



Assemblage :

54 % Cabernet sauvignon  
45 % Merlot  
1 % Petit Verdot



Couleur : Rouge  
AOC : Pessac-Léognan

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

**VIGNOBLES**

Superficie du vignoble en 2017 : 29,6 ha  
Superficie destinée au C des Carmes Haut-Brion : 22 ha  
Densité de plantation : 6 700 à 11 000 pieds / ha  
Âge moyen des vignes en 2017 : 12 ans  
Type de sols : Graves gūnziennes,  
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  
Équilibre du vin : 13 % / 3,70 pH  
Production : 50 000 bouteilles

**NOTES DE DÉGUSTATION**

Anthocyanes Yohan CASTAING	James Suckling	Vinous Neil MARTIN	Wine Cellar Jeff LEVE	Izak LITWAR	Beckustator Yves BECK
89 - 91	90 - 91	89 - 91	90 - 92	92	91 - 92

**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 précoces. 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 garantant le maintien de potentiels élevés en acides organiques et en arômes.