

Millésime 2011

LE
CLOS
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :
85 % Merlot
15 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2011 :
4,3 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2011 : 21 ans

Type de sols : Argile et argiles sableuses sur socle
calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 13 sept. au 01 oct. 2011

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconique à double enveloppe de
thermorégulée

Durée de cuvaision : 24 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 20 % fûts neufs
80 % fûts d'un vin

Durée : 12 / 14 mois

Autres particularités de vinification et/ou d'élevage :
Toutes les cuves ont été vinifiées en grain rond

Équilibre du vin : 13,5 % / 3,61 pH

Production : 12 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Spectator	James Suckling
87	89

COMMENTAIRES

2011 reste aujourd'hui comme un millésime de saisons inversées. Après un débourrement précoce aux derniers jours de mars, 2011 a connu un printemps estival, avec une vitesse de pousse exceptionnelle et une floraison début mai, en avance de 15 jours à 3 semaines par rapport aux normales. La véraison survient courant juillet, dans des conditions de stress hydrique fort, notamment ressenti par les jeunes vignes et les Merlots sur graves. Malgré le bénéfice de l'arrêt de croissance précoce induit, la maturation se fait lente, du fait d'un mois d'août automnal. Septembre chaud et sec profite aux Merlots et surtout aux Cabernets-Sauvignons qui, en quantités restreintes, y trouvent les conditions pour parfaire leur maturité.