

Millésime 2013

LE
C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :
75 % Merlot
25 % 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 2013 :
18,2 ha. dont 12,6 de vignes de 3 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2013 : 10 ans

Type de sols : Argile et argiles-sableuses sur socle calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 4 au 17 oct. 2013

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconique à double enveloppe thermorégulées

Durée de cuvaision : 24 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

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

Durée : 18 mois

Autres particularités de vinification et/ou d'élevage :
Vinification en grain rond et en grappes entières pour partie

Équilibre du vin : 13 % / 3,61 pH

Production : 20 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Decanter	Bettane + Desseauve	Yves Beck
16	16	90

COMMENTAIRES

2013 débute par un hiver frais et particulièrement pluvieux. L'abondance de précipitations se poursuit au printemps, conduisant à une pousse et une floraison hétérogènes. La coulure condamne la perspective de rendement corrects, particulièrement sur les Merlots. L'été est chaud mais jalonné d'orages qui périodiquement, réapprovisionnent les ressources en eau et empêchent l'arrêt de croissance qui gouverne la concentration des baies. Déjà grévée d'une floraison difficile, la charge doit être éclaircie de sa fraction la plus tardive pour optimiser la qualité. L'arrière-saison n'est pas davantage propice aux vins rouges ; fraîche et humide, elle sera plus que jamais une course concomitante vers la maturité la plus aboutie et contre la dégradation sanitaire. Millésime de gros défi technique, 2013 est aujourd'hui une fierté du Château Les Carmes Haut-Brion et un tournant dans l'évolution de son style.