

Millésime 2018

LE
C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :

61 % Cabernet Sauvignon
37 % Merlot
2 % Petit Verdot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2018 :
29,6 ha.

Densité de plantation : 6 700 à 12 000 pieds / 22 ha.

Âge moyen des vignes en 2018 : 13 ans

Type de sols : Grave gūenziennes, sables fauves du
Pliocène, argiles de l'Oligocène

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : du 24 sept. au 4 oct. 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 : 70 % de fûts d'un vin et foudres
30 % de fûts neufs

Durée : 18 à 24 mois, puis cuve ciment

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendange entière partielle

Équilibre du vin : 13,6 % / 3,55 pH

Production : 55 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Jean-Marc Quarin	James Suckling	Wine Advocate Lisa Perrotti
16	94 - 95	91 - 93

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.