

Millésime 2010

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :
50 % Merlot
40 % Cabernet Franc
10 % 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 2010 :
4,7 ha.
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.
Âge moyen des vignes en 2010 : 40 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : 28 sept. au 8 oct. 2010

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Tronconiques Inox thermorégulées à
double enveloppes de 40 et 50 hl
Durée de cuvaison : 20 - 25 jours en moyenne
Malo en barriques : En partie
Élevage en fûts : 50 % fûts neufs
50 % fûts d'un vin
Durée : 18 mois
Équilibre du vin : 14,5 % / 3,7 pH
Production : 25 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Wine Spectator	Decanter	RVF	Jean-Marc Quarin	René Gabriel
90	91	17	16,5	16 - 16,25	18

COMMENTAIRES

Le cycle végétatif laissait présager dès le départ un millésime légendaire. Au terme d'un hiver rigoureux, un temps moyen pluvieux à la floraison a pour conséquence une mauvaise fécondation et une baisse des rendements. La sécheresse, avec des précipitations inférieures à la normale de mai à juin et déficitaires de juillet à fin septembre, entraîne une concentration dans les baies. Un mois d'août aux nuits fraîches favorise la préservation des arômes et de la fraîcheur. Autant de conditions idéales rassemblées pour la naissance d'un millésime de garde de très grande envergure.