

Millésime 2015

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

44 % Cabernet Franc

32 % Merlot

24 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en 2015 : 13,35 ha.

Superficie destinée au Grand Vin : 6,4 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2015 : 48 ans

Type de sols : Graves du Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 24 sept. au 11 oct. 2015

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermo-régulées :
Inox tronconiques de 60 hl
béton de 50 hl
bois de 76 hl

Durée de cuvaision : 28 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en barrique : 18 à 24 mois :
75 % en fûts neufs
20 % en fûts d'un vin
5 % en jarres

Particularités de vinification et/ou d'élevage :
Toutes les cuves ont été vinifiées en baies entières et
pour partie sans éraflage. Pigeage uniquement.

Équilibre du vin : 14 % / 3,7 pH

Production : 29 700 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Wine Spectator	James Suckling	Antonio Galloni	Decanter	RVF	Bettane + Desseauve	Jean-Marc Quarin	Yves Beck	Jacques Perrin
94+	95	96 - 97	90 - 93	95	18,5 - 19,5	18	18 / 96	93	96

COMMENTAIRES

À l'issue d'un hiver classique, pluvieux puis froid, l'année 2015 débute par un printemps sec et chaud, garant d'une pousse rapide et régulière et d'une floraison sans heurts. Juin et juillet sont chauds et secs ; le déficit hydrique se renforce, permettant un arrêt de croissance bénéfique à l'amorce de la maturation. Dans quelques situations les contraintes hydriques ont pu nécessiter une réduction de la charge généreuse offerte par la bonne qualité de floraison. Sec et frais, les mois de septembre et octobre ont permis un tannage prolongé des peaux épaisses et assuré une maturation idéale des cépages rouges.