

Millésime 2016
Fiche Primeurs

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :
41 % Cabernet Franc
39 % Merlot
20 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en 2016 : 25,5 ha.
Superficie destinée au Grand Vin : 6,4 ha.
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.
Âge moyen des vignes en 2016 : 41 ans
Type de sols : Graves du Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : 21 sept. au 8 oct. 2016

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermo-régulées :
Inox tronconique de 60hl,
béton de 50 hl,
bois de 76 hl
Durée de cuvaison : 25-30 jours en moyenne
Malo en barriques : En partie
Élevage en barrique : 24 mois :
65 % fûts neufs,
35 % fûts d'un vin,
foudres, cuves ciments,
jarres de terre cuite
Particularités de vinification et/ou d'élevage :
Pas de foulage, vendange entière partielle.
Équilibre du vin : 13,5 % / 3,58 pH
Production estimée : 40 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Antonio Galloni	Wine Spectator	James Suckling	Decanter	Jancis Robinson	Bettane + Desseauve	Yves Beck	RVF	Jean-Marc Quarin
95 - 97	94 - 97	93 - 96	96 - 97	95	17	96 - 97	98 - 100	18,5 - 19,5	100

COMMENTAIRES

Millésime de contrastes, 2016 débute par un hiver doux et pluvieux, prolongé par un printemps morose jusqu'aux derniers jours de juin. La végétation prend du retard mais la floraison bénéficie d'une semaine de temps sec providentielle, assurant une charge très correcte et homogène. L'été est exceptionnel, chaud et dépourvu de pluies pendant plus de 100j, permettant un arrêt de croissance salutaire avant véraison. Quelques pluies début septembre relancent la dynamique de maturation au moment idéal, tout en préservant la concentration héritée des conditions estivales. Enfin, le début d'automne sec et tempéré assure une fenêtre de tir large comme rarement, quant au choix de la date de vendanges. Les conditions de maturation auront permis l'obtention de vins colorés, aromatiquement éclatants, et dont l'équilibre entre tannicité, mœlleux et acidité garantit plaisir immédiat et longue garde.