

Millésime 2017

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :
41 % Cabernet Franc
30 % Merlot
29 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en 2017 : 29,6 ha.
Superficie destinée au Grand Vin : 7,6 ha.
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.
Âge moyen des vignes en 2017 : 42 ans
Type de sols : Graves du Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : 4 au 9 sept. 2017

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermo-régulées :
Inox tronconiques de 60 hl
béton de 50 hl
bois de 76 hl
Durée de cuvaison : 25-30 jours en moyenne
Malo en barriques : En partie
Élevage en barrique : 18 à 24 mois :
65 % en fûts neufs
35 % en 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 : 13,25 % / 3,59 pH

Production estimée : 40 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	James Suckling	Decanter	Weinwisser	Bettane + Desseauve	RVF	René Gabriel
91 - 93+	93 - 96	92 - 94	94 - 95	94	19,5	17,5 - 18	17,5 - 18	19

COMMENTAIRES

2017 restera dans la mémoire collective comme associé aux épisodes de gel de printemps. Il n'en demeure pas moins, sur les propriétés partiellement ou totalement épargnées, un millésime intéressant qualitativement. En premier lieu sa précocité au débourrement et la vitesse et l'homogénéité de la floraison, ont prédisposé le millésime à un cycle et potentiellement une maturation précoces. Les pluies abondantes de fin juin, peu avant fermeture de la grappe, ont par ailleurs conditionné une taille de baie plutôt importante. La véraison survient ainsi avant l'arrêt de croissance de la vigne ; la maturation profite alors pleinement d'un mois d'août globalement plus chaud que la moyenne, avec toutefois des nuits fraîches garantant le maintien de potentiels élevés en acides organiques et en arômes.