

Millésime 2017  
Fiche Primeurs

# 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	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.