

Millésime 2018  
Fiche Primeurs

# CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :  
37 % Cabernet Franc  
34 % Cabernet Sauvignon  
29 % Merlot



Couleur : Rouge  
AOC : Pessac-Léognan

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

## VIGNOBLES

Superficie du vignoble en 2018 : 29,60 ha.  
Superficie destinée au Grand Vin : 7,60 ha.  
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.  
Âge moyen des vignes en 2018 : 41 ans  
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire  
Vendanges : 100 % manuelles  
Dates de vendanges : du 13 au 28 sept. 2018

## TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermorégulées : Inox tronconique de 60 hL • Béton de 50 hL • Bois de 76 hL  
Durée de cuvaison : 25 - 30 jours  
Malo en barriques : En partie  
Élevage en fûts : 75 % fûts neufs  
16 % en foudres  
9 % en jarres de terre cuite  
Durée : 18 à 24 mois  
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :  
Pas de foulage, vendange entière partielle.  
Équilibre du vin : 13,75 % / 3,61 pH  
Production : 36 000 bouteilles

## NOTES DE DÉGUSTATION

| Anthocyanes | La RVF      | Bettane + Desseauve | Antonio Galloni | James Suckling | Wine Spectator | Wine Advocate | Yves Beck | Decanter |
|-------------|-------------|---------------------|-----------------|----------------|----------------|---------------|-----------|----------|
| 98 - 100    | 17.5 - 18.5 | 96 - 97             | 95 - 98         | 97 - 98        | 95 - 98        | 94 - 96+      | 98 - 100  | 98       |

## COMMENTAIRES

Après un hiver doux et humide marqué par d'abondantes précipitations, le printemps fut stressant, avec des orages de grêle fin mai et une pression de mildiou historique. Mais miraculeusement, un temps très sec et chaud s'est installé dès fin juin et ce jusqu'en octobre, offrant une large fenêtre dans le choix de la date de vendanges. Aux Carmes, le 2018 évite l'extravagance du millésime : des degrés modérément élevés, une constitution phénolique dense avec une granularité fine, une puissance sanguine des Cabernets Sauvignons, des Cabernets Francs droits et frais. Un millésime miraculé comme seul Bordeaux sait les enfanter.