



CHÂTEAU  
LES CARMES  
HAUT-BRION

Millésime 2016



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



**Couleur :** Rouge  
**AOC :** Pessac-Léognan  
**Propriétaire :** Famille Pichet  
**Directeur d'Exploitation :** Guillaume Pouthier  
**Consultants :** Derenoncourt Consultants

### Vignobles

**Densité de plantation :** 10 000 pieds / ha  
**Âge moyen des vignes en 2016 :** 38 ans  
**Type de sols :** Graves Mindel sur socle argilo-calcaire  
**Vendanges :** 100% manuelles  
**Dates de vendanges :** du 21 sept. au 8 oct. 2016

### 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 en moyenne  
**Élevage en fûts :** 65 % fûts neufs, 35 % fûts d'un vin,  
en jarres de terre cuite grès  
**Durée :** 24 mois  
**Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :**  
Pas de foulage, 55 % de grappes entières  
**Équilibre du vin :** 13.5 % / 3,58 pH

### Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Wine Spectator	James Suckling	Decanter	Jeff Leve	Jancis Robinson	Yves Beck	Jacques Perrin	André Kunz
95+	98	96	97	96	98 - 100	17	100	98 - 100	96 - 97
Alexandre Ma	Matthew Jukes	Izak Litwar	Chris Kissack	Jeb Dunnuck	Bettane + Deasseauve	RVF	Jean Marc Quarin	Anthocyanes	Terre de Vins
97	96 - 97	96+	96	99	17.5	18.5 - 19.5	99	98	98

Cette année là... est binaire. Deux temps très contrastés à la vigne, de l'eau sur l'hiver et le printemps suivi d'une grande sécheresse estivale, dernier jour de pluie, le 24 juin... Il nous faut passer du sol au fruit, et du fruit au vin ; nous ne cherchons plus, nous prenons ce que la nature nous donne. Et c'est de ce profil climatologique que se dessinent ainsi des notes minérales, un toucher calcaire, crayeux. Combinées aux arômes de violette, dans une tenue filiforme, c'est une révélation.