



CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Millésime 2024



Assemblage :
48% Cabernet Franc
29% Cabernet Sauvignon
23% 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 2024 : 46 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 17 au 27 sept. 2024

Techniques de vinification

Type de cuves : Cuves thermorégulées :
Inox tronconique de 60 hL,
Béton de 50 hL,
Bois de 76 hL
Durée de cuvaison : 35 jours en moyenne
Élevage en fûts : 70 % fûts neufs,
19 % foudres de 18 hL,
11% en amphores
Durée (en cours) : 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, 52 % de grappes entières
Équilibre du vin : 13.2 % / 3,61 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	The Wine Independent	Weinwisser	Jacques Perrin
93 - 96	95 - 97	94 - 96	94 - 97	97 - 98	95 - 97	19.5	98 - 100
Beckustator	The Wine Cellar Insider	The Drinks Business	Jean Marc Quarin	Le Figaro	Terres de Vins	RVF	Decanter
98 - 99	94 - 96	96 - 98	95	94 - 97	97 - 98	94 - 96	96
Alexandre Ma	The Wine Doctor	Adrian Van Velsen	Jane Anson	RVI	Jancis Robinson		
96 - 97	93 - 95	97 - 100	94	96 - 98	16.5		

Équilibre, tension et harmonie. La beauté est souvent là par miracle, dans un équilibre, un fil tendu entre deux abîmes. Entre deux silences, entre deux nuages, entre deux gestes : « Marcher sur un fil, ce n'est pas défier la chute, c'est dialoguer avec elle. Chaque pas est une négociation entre le vide et la volonté » (Philippe Petit, To reach the clouds). Être vigneron, comme être funambule. En quête d'équilibres, ceux du dehors, de la vigne confrontée au temps qu'il fait, ceux du dedans, de la structure et de l'enchaînement que l'on peut rechercher pour un vin.