

2023 *subskriptionsweine*

In diesem Jahr: Engagement. Bescheidenheit. Reaktivität. Feinarbeit.

Der Herbst lässt auf sich warten, die ersten kalten Tage, wenig Wasser. Glücklicherweise werden die Tage unweigerlich kürzer und die Reben gehen ruhig in den Winter. Ein ruhiger, kühler und eher trockener Winter.

Frühe Milde im März. Ein wenig Frösteln bei den ersten Knospen, dann Regen. Milde und Feuchtigkeit. Mal das eine, mal das andere, mal beides. Es bedurfte der außergewöhnlichen Präsenz des Winterteams, um mit entscheidender Präzision und Reaktionsfähigkeit zu arbeiten. Dies ist für uns die einzige Möglichkeit, unsere Weinberge zu pflegen - vor Ort sein, beobachten und auf den Millimeter, auf die Minute genau handeln.

Im Spätsommer zeichnet sich die Kartografie des Jahrgangs immer deutlicher ab. Die Weinlese ist schön, sodass wir in unseren Entscheidungen durchaus nuanciert vorgehen können, um die Einzigartigkeit jedes dieser kleinen Orte, aus denen sich die Weine von Les Carmes zusammensetzen, zum Ausdruck zu bringen. Im Weinkeller gehen wir bei der Weinbereitung unter Hordengestellen noch einen Schritt weiter. Wir verwenden nämlich maßgeschneiderte Werkzeuge, die auf unseren Erfahrungen mit der Infusion bei den letzten Jahrgängen beruhen. In Bezug auf den Ausbau verzichten wir, je weiter wir vorankommen, auf ein bestimmtes Protokoll; stattdessen wählen wir für jeden Wein einen Weg, der seinem Profil und seinen Fortschritten entspricht. Wir entscheiden, uns nicht schon im Voraus zu entscheiden! Diese Komplexität zu akzeptieren. Uns überraschen zu lassen, zu probieren, was die Weine uns erzählen, sie genau richtig in die Flasche zu bringen, mehrere Monate lang, mit Spannung und Leidenschaft.

C DES CARMES HAUT-BRION

Nase von schwarzen Früchten und aromatische Blätter von schwarzer Johannisbeere, Minze, Liebstöckel. Irdisch, erinnert an Wurzeln. Frische, Salzigkeit, Rauch. Lockerer, sogar luftiger Gaumen, durchzogen von saftigen Tanninen.

Weinlese: 20. Sept. bis 5. Oktober 2023
 Ganze Trauben: 25%
 Assemblage: 60% Cabernet Sauvignon,
 38% Merlot, 2% Petit Verdot
 Gleichgewichte: 13% TAV - pH 3,60
 Ausbau (im Gange): 20% neue Barriques,
 70% 30 hl-Fässer, 10% Amphoren.

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

Von füllig bis rohrförmig strecken sich die Weine nun. Frische, Trinkbarkeit, darum geht es. Umwerfende Delikatesse, mineralische Finesse, saftige, harzige Atmosphäre, Iris, Veilchen im Hintergrund, Holunder, schwarz und säuerlich.

Weinlese: 11. bis 25. September 2023
 Ganze Trauben: 60%
 Assemblage: 50% Cabernet Franc,
 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
 Gleichgewichte: 13,5% TAV - pH 3,62
 Ausbau (im Gange): 70% neue Barriques,
 20% 18 hl-Fässer, 10% Amphoren.

2023 *Des lieux et des Hommes*. An diesen Orten, die den Winzern von Les Carmes zur Verfügung stehen, gibt es wie selbstverständlich Böden, Untergründe, eine Geschichte und die Interpretation der ihnen vorangegangenen Winzer. Zudem sind weniger sichtbare Schätze vorhanden. Man muss einmal, zehn Mal, hundert Mal durch die Reihen der Weinberge gehen sein, um sie vielleicht wahrzunehmen: die Atmosphäre, das (Mikro)Klima, die Rebsorte, die Unterlage, ein Hang, Wasser, Begleitpflanzen, die Fauna, ein ehrwürdiger Baum, der Wald, unterirdisches Leben.

Und ist das Wetter - wie es ist, wie es sein muss - nicht ebenso eine Besonderheit eines jeden Ortes?

Aufgezeichnet nach Gesprächen bei einer Weinprobe mit Guillaume Pouthier und Guillaume Deschepper. Subskriptionsweinproben_Februar 2024.

Extrait de la cartographie "Des Lieux et des Hommes" ©Les Carmes Haut-Brion_édition 2023 - Conception/ textes : Blandine Giambiasi - Levés de terrain/ synthèse cartographique/ textes : Guillaume Deschepper - Graphisme cartographie : Manon Riout - Illustration : Florence Gendre - Avec la participation de l'équipe des Carmes.

