



Anciens chais, former cellars
Atelier, écuries, workshop, stables

2023 en primeurs

Cette année-là... Implication. Humilité. Réactivité. Dentelle.

L'automne tarde à installer les premiers froids, peu d'eau. Heureusement les jours ne manqueront pas de raccourcir et la vigne d'entrer tranquillement dans l'hiver. Un hiver calme, frais et plutôt sec.

Douceur précoce en mars. Quelques frissons aux premiers bourgeons, puis pluie. Douceur et humidité. L'une, l'autre, les deux. Il aura fallu la présence exceptionnelle de l'équipe des vigneronnes pour agir avec une précision et une réactivité décisives. C'est pour nous la seule manière de prendre soin de nos vignes : être là, observer et agir au millimètre, à la minute.

En fin d'été, la cartographie du millésime se précise. Les vendanges sont belles alors nous pourrions être tout à fait nuancés dans nos choix pour exprimer la singularité de chacun de ces petits lieux qui composent les vins des Carmes.

Au chai, nous allons plus loin encore dans nos vinifications sous claies. Nous passons une nouvelle étape avec l'utilisation d'outils conçus sur mesure, forts de nos expérimentations de l'infusion sur les derniers millésimes. Quant aux élevages, plus nous avançons et plus nous acceptons d'abandonner un protocole déterminé ; plutôt privilégier un parcours pour chaque vin en fonction de son profil et de ses avancées. Choisir de ne pas choisir... à l'avance. Embrasser cette complexité. Prévoir de nous laisser surprendre, goûter ce que les vins nous racontent, les amener avec justesse vers la bouteille, pendant plusieurs mois encore, passionnants.

C DES CARMES HAUT-BRION

Nez de fruits noirs et feuilles aromatiques de cassis, menthe, livèche. Terrien, évocation racinaire. Fraicheur, salinité, fumé. Bouche déliée, aérienne même, parcourue de tanins salivants.

Dates de récolte : 20 sept. au 5 oct. 2023
Grappes entières : 25%
Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot
Équilibres : 13% TAV - pH 3.60
Élevages (en cours) : 20% barriques neuves, 70% foudres de 30 hl, 10% amphores.

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

D'ample à tubulaire, les vins s'étirent maintenant. Fraîcheur, buvabilité, en maîtres-mots. Délicatesse détonnante, finesse minérale, atmosphère séveuse, résineuse, fonds d'iris, de violette, sureau, noir et acidulé.

Dates de récolte : 11 au 25 sept. 2023
Grappes entières : 60%
Assemblage : 50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Équilibres : 13.5% TAV - pH 3.62
Élevages (en cours) : 70% barriques neuves, 20% foudres de 18hl, 10% amphores.

2023 *Des lieux et des Hommes*. En ces lieux dont héritent les vigneronnes des Carmes, il y a comme une évidence des sols, des sous-sols, une histoire et l'interprétation des vigneronnes qui les ont précédés. Et puis, d'autres trésors, moins visibles. Il faut avoir parcouru les rangs de vignes une fois, dix fois, cent fois pour les percevoir peut-être : l'ambiance, le (micro)climat, le cépage, le porte-greffe, une pente, de l'eau, des plantes compagnes, une faune, un arbre vénérable, des bois, une vie souterraine. Et le temps - qu'il fait, qu'il faut, n'est-il pas tout autant une spécificité de chaque lieu ?

D'après les échanges autour d'une dégustation avec Guillaume Pouthier et Guillaume Deschepper. Échantillons primeurs, février 2024.