

De



2024

Primeurs

*“Das Instabile ist die einzige Grundlage des Lebendigen. Das Gleichgewicht ist nur ein Augenblick, ein Schwebestand zwischen zwei Unordnungen.”*

*\_PAUL VALÉRY*

# 2024 *subskriptionsweine*

*This was the year when...* Man musste schon etwas Erfahrung haben! Einen langen Atem. Geduld und einen kühlen Kopf.

Es regnete, und es hörte nicht auf zu regnen. Von Oktober bis Oktober fielen 1400 mm Wasser vom Himmel. Die Pflanze ist an der Oberfläche gesättigt. Der Winzer wird zum Marathonläufer, wenn ihm klar ist, dass das Wetter den Jahrgang von einem frühen in einen späten verwandeln wird. Und dass jeder Tag eine Schwierigkeit und zugleich eine Chance mit sich bringt. Angesichts dieser Widrigkeiten müssen alle in Betracht gezogen und genutzt werden.

Die Heterogenität der Lese, die sich abzeichnet, ist ein Hebel. Auf die letzten Kilometer kommt es an! Dort holen wir jede einzelne Traube aus jeder Parzelle, die gepflückt und mit ihrer Empfindlichkeit angenommen wird. Im Weinkeller kommen die Sortiertechniken zum Einsatz und die Auswahl ist kompromisslos, wobei vor allem auf die Reife jeder Beere und den Ausdruck jeder Lage geachtet wird. Mit den ganzen Trauben gewinnen wir an Textur, Zuckergehalt und Frische.

Die Phasen des Ausbaus und danach der Assemblage zielen darauf ab, an Dicke zu gewinnen, ohne die Aromatik zu verlieren, es wird über den Aufbau der Weine entschieden, die auf den Bitterstoffen beruhen. Wir halten an der Noblesse dieser Palette fest, der Verdaulichkeit, die sie den Weinen verleiht, dank der Tannine, die als Verstärker der Aromen und des Fruchtfleisches fungieren.

---

**C**  
DES CARMES  
HAUT-BRION

CHÂTEAU  
LES CARMES  
HAUT-BRION

---

Nase, die sich in Wellen entwickelt.  
Zarte Früchte, feine Erdbeeren, Himbeere und gebratene Paprika. Weißer Pfeffer. Ensemble, das von der Feinheit der Cabernets durchzogen wird, das sich wie feine, geschmeidige Fasern dehnt. Bitterkeit, an der Grenze zwischen Zitrusfrüchten und Gewürzen, Timut-Pfeffer.

Wenn er eine Form wäre, wäre er eine Raute; Kompakter Einstieg, nimmt an Schwung zu, zentriert sich. Nase schwarze Kirsche, Cassis-Creme. Erinnert an Kiefernwald, Harz, Rauch. Zwischen Blume und Wurzel, Irisknolle, Veilchen.  
Und am Ende die salzige Spitze.

Weinlese: 25. September bis 10. Oktober 2024  
Ganze Trauben: 29%  
Assemblage: 62% Cabernet Sauvignon,  
37% Merlot, 1% Petit Verdot  
Gleichgewichte: 12,9% TAV - pH 3,55  
Ausbau (im Gange): 25% neue Barriques,  
50% 30 hl-Fässer, 25% Amphoren.

Weinlese: 17. September bis 27. September 2024  
Ganze Trauben: 52%  
Assemblage: 48% Cabernet Franc, 29%  
Cabernet Sauvignon, 23% Merlot  
Gleichgewichte: 13,2% TAV - pH 3,61  
Ausbau (im Gange): 70% neue Barriques, 19%  
18 hl-Fässer, 11% Amphoren.

---

*Gleichgewicht, Spannung und Harmonie.* Schönheit ist oft wie durch ein Wunder da, in einem Gleichgewicht, einem Seil, das zwischen zwei Abgründen gespannt ist. Zwischen zwei Augenblicken der Stille, zwischen zwei Wolken, zwischen zwei Gesten: *“Auf einem Seil zu gehen bedeutet nicht, den Fall herauszufordern, sondern mit ihm in Dialog zu treten. Jeder Schritt ist eine Verhandlung zwischen der Leere und dem Willen.”* (Philippe Petit. To reach the clouds). Ein Winzer ist wie ein Seiltänzer. Immer auf der Suche nach dem Gleichgewicht, dem äußeren, der Rebe, die dem Wetter trotzt, und dem inneren, der Struktur und der Abfolge, die man für einen Wein anstreben kann.

*Aufgezeichnet nach Gesprächen bei einer Weinprobe mit Guillaume Pouthier und Guillaume Deschepper.  
Subskriptionsweinproben\_Februar 2025.*