

Fr



2024

Primeurs

*“L’instable est le seul fondement du vivant.
L’équilibre n’est qu’un moment, une suspension
entre deux désordres.”*

_PAUL VALÉRY

2024 en primeurs

Cette année-là... Il fallait avoir un peu de bouteille. Négocier l'épreuve sur la longueur. Avec patience et sang froid.

Il pleut, pleut, pleut beaucoup. D'octobre à octobre, 1400 mm d'eau tombée du ciel. La plante est saturée en surface. Le vigneron se fait marathonien lorsqu'il intègre que la météo va transformer le millésime de précoce en tardif. Et que chaque jour amène à la fois une difficulté et une opportunité. Il faudra dans cette adversité, toutes les envisager, toutes les saisir.

L'hétérogénéité de la récolte qui se présente est un levier. Les derniers kilomètres seront décisifs : c'est là que nous irons chercher chaque grappe, dans chaque parcelle, cueillie et assumée dans sa fragilité. Au chai, les techniques de tri se fondent, la sélection est sans concession, privilégiant la maturité de chaque baie, l'expression de chaque lieu. Avec les grappes entières, nous gagnons en texture, sucrosité, fraîcheur.

Les phases d'élevage puis d'assemblages visent à gagner en épaisseur sans perdre l'aromatique, des choix de construction des vins qui se fondent sur les amers. Nous nous accrochons à la noblesse de cette palette, la digestibilité qu'elle confère aux vins, grâce à des tanins qui agissent comme exhausteurs des arômes et de la chair du fruit.

C
DES CARMES
HAUT-BRION

Nez qui se développe par vagues.
Fruits tendres, fraises délicates,
framboise et poivron rôti. Poivre blanc.
Ensemble parcouru par la délicatesse des
cabernets, qui s'étire, comme des fibres
fines et souples. Amers à la frontière
entre agrumes et épices, baie de timmut.

Dates de récolte : 25 sept. au 10 oct. 2024
Grappes entières : 29%
Assemblage : 62% Cabernet Sauvignon,
37% Merlot, 1% Petit Verdot
Équilibres : 12,9% TAV - pH 3.55
Élevages (en cours) : 25% barriques neuves,
50% foudres de 30 hl, 25% amphores.

CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

S'il était une forme,
il serait losange ;
entrée compacte, prenant du galbe,
se recentrant. Nez cerise noire,
crème de cassis. Évocation de pinède, résine,
fumée. Entre fleur et racine, le bulbe d'iris,
la violette. Et à la fin, la pointe saline.

Dates de récolte : 17 au 27 sept. 2024
Grappes entières : 52%
Assemblage : 48% Cabernet Franc,
29% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot
Équilibres : 13,2% TAV - pH 3.61
Élevages (en cours) : 70% barriques neuves,
19% foudres de 18hl, 11% amphores.

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.

D'après les échanges autour d'une dégustation avec Guillaume Pouthier et Guillaume Deschepper. Échantillons primeurs_février 2025.