

Millésime 2009

# CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :  
45 % Merlot  
40 % Cabernet Franc  
15 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge  
AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet  
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier  
Consultants : Derenoncourt Consultants

Propriétaire / Conseil en 2009 :  
Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

## VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2009 :  
4,7 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.

Âge moyen des vignes en 2009 : 39 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 28 sept. au 2 oct. 2009

## TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox thermorégulées

Durée de cuvaison : 26 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 50 % fûts neufs  
50 % fûts d'un vin

Durée : 18 mois

Équilibre du vin : 14 % / 3,8 pH

## NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Wine Spectator	Decanter	Bettane + Desseauve	René Gabriel
92	93 – 96	17	17,5	18

## COMMENTAIRES

Le millésime 2009 se classe sans conteste parmi les millésimes d'exception ! Les conditions climatiques, en particulier un été idéal alternant journées chaudes et nuits fraîches et un mois de septembre ensoleillé pendant la vendange, ont été particulièrement propices à l'élaboration de très grands vins. Les remarquables équilibres entre alcool, acidité et tanins qui en découlent placent 2009 parmi les très grands millésimes de Bordeaux.