

Millésime 2010

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :
 50 % Merlot
 40 % Cabernet Franc
 10 % Cabernet Sauvignon

Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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



VIGNOBLES

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.

Âge moyen des vignes en 2010 : 40 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 28 sept. au 8 oct. 2010

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Tronconiques Inox thermorégulées à double enveloppes de 40 et 50 hl

Durée de cuaison : 20 - 25 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 : 14,5 % / 3,7 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Wine Spectator	Decanter	Neil Martin	Jancis Robinson	James Suckling	Yves Beck	Jean-Marc Quarin
93+	91	17	92	17	93	95	16 - 16,25
Jane Anson	Alexandre Ma	Bettane + Desseauve	RVF	René Gabriel	Jeb Dunnuck		
93	93	14,5	16,5	18	90		

COMMENTAIRES

Le cycle végétatif laissait présager dès le départ un millésime légendaire. Au terme d'un hiver rigoureux, un temps moyen pluvieux à la floraison a pour conséquence une mauvaise fécondation et une baisse des rendements. La sécheresse, avec des précipitations inférieures à la normale de mai à juin et déficitaires de juillet à fin septembre, entraîne une concentration dans les baies. Un mois d'août aux nuits fraîches favorise la préservation des arômes et de la fraîcheur. Autant de conditions idéales rassemblées pour la naissance d'un millésime de garde de très grande envergure.