

Millésime 2014

CHÂTEAU  
LES CARMES  
HAUT-BRION



Assemblage :  
54 % Cabernet Franc  
32 % Merlot  
14 % 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 2014 : 47 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 25 sept. au 17 oct. 2014

**TECHNIQUES DE VINIFICATION**

Type de cuves : Inox tronconique de 40 et 50 hl  
thermorégulées

Durée de cuvaison : 30 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 74 % fûts de 225 l  
(80 % neufs, 20 % fûts d'un vin)  
16 % en foudres de 12 hl ronds et ovales  
10 % en fûts de 500 l

Durée : 24 mois

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :  
Toutes les cuves ont été vinifiées en baies entières et  
pour partie avec grappes entières. Pigeage uniquement.

Équilibre du vin : 13,5 % / 3,60 pH

**NOTES DE DÉGUSTATION**

| Wine Advocate | James Suckling | Antonio Galloni | Decanter    | Jeff Leve           | Wine Spectator   | Roger Voss  | Yves Beck     | Chris Kissack |
|---------------|----------------|-----------------|-------------|---------------------|------------------|-------------|---------------|---------------|
| 91            | 93             | 95+             | 90+         | 92 - 94             | 90               | 92 - 94     | 94            | 93            |
| René Gabriel  | Tim Atkin      | Jacques Perrin  | RVF         | Bettane + Desseauve | Jean-Marc Quarin | Jeb Dunnuck | Le Figaro Vin | Alexandre Ma  |
| 18            | 95             | 94 - 96         | 17,5 - 18,5 | 18                  | 97               | 94          | 17            | 94            |

**COMMENTAIRES**

L'hiver doux et pluvieux assure au millésime 2014 un débourrement précoce. La poussée printanière est saccadée, sous les effets de fortes variations thermiques. La floraison, cependant, est bonne, à la faveur d'une plage climatique avantageuse. L'été est maussade, retardant considérablement l'arrêt de croissance, sous les effets de précipitations régulières et de températures fraîches. Les baies croissent de façon importante et leur pigmentation tarde ; la pression de pathogènes nécessite un suivi sans relâche. Août, qui d'ordinaire est un mois de vacances pour le vigneron, impose de méticieux travaux en vert. Mais septembre s'avère plus chaud que août, comme en 1949, 1985 et quelques rares grands millésimes du XX<sup>e</sup> siècle. Cette fin de maturation miraculeuse, prolongée jusqu'aux derniers jours d'octobre, assure une concentration tardive des raisins et le maintien prolongé d'un état sanitaire permettant de récolter des raisins à un équilibre optimal.