

Millésime 2014

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

54 % Cabernet Franc

32 % Merlot

14 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Derenoncourt Consultants

VIGNOBLES

Superficie du vignoble en 2014 : 13,65 ha.

Superficie destinée au Grand Vin : 6,4 ha.

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 sans éraflage. Pigeage uniquement.

Équilibre du vin : 13,5 % / 3,60 pH

Production : 30 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	James Suckling	Antonio Galloni	Decanter	Jeff Leve	Wine Spectator	Roger Voss	Yves Beck	Jancis Robinson
91	93	95+	17,25 - 90+	92 - 94	90	92 - 94	94	17

René Gabriel	Tim Atkin	Jacques Perrin	RVF	Bettane + Desseauve	Jean-Marc Quarin	Gault & Millau	Le Figaro Vin
18	95	94 - 96	17,5 - 18,5	18	18	16 - 17	17

COMMENTAIRES

L'hiver doux et pluvieux assure au millésime 2014 un débourrement précoce. La pousse 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 méticuleux travaux en vert. Mais septembre s'avère plus chaud que août, comme en 1949, 1985 et quelques rares grands millésimes du XX^{ème} 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.