

Millésime 2016

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :
41 % Cabernet Franc
39 % Merlot
20 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en 2016 : 25,5 ha.
Superficie destinée au Grand Vin : 6,4 ha.
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.
Âge moyen des vignes en 2016 : 41 ans
Type de sols : Graves du Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : 21 sept. au 8 oct. 2016

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermo-régulées :
Inox tronconique de 60 hl,
béton de 50 hl,
bois de 76 hl
Durée de cuvaison : 25 - 30 jours en moyenne
Malo en barriques : En partie
Élevage en barrique : 24 mois :
65 % fûts neufs,
35 % fûts d'un vin,
foudres, cuves ciments,
jarres de terre cuite

Particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendange entière partielle.

Équilibre du vin : 13,5 % / 3,58 pH

Production estimée : 40 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Antonio Galloni	Wine Spectator	James Suckling	Decanter	Jeff Leve	Jancis Robinson	Yves Beck	Jacques Perrin	André Kunz
95+	98	96	97	96	98 - 100	17	100	98 - 100	96 - 97

Tim Atkin	Matthew Jukes	Izak Litwar	Chris Kissack	Jeb Dunnock	Bettane + Desseauve	RVF	Jean Marc Quarin	Anthocyanes	Terre de Vins
94	96 - 97	96+	96	99	96 - 97	18.5 - 19.5	100	98	98

COMMENTAIRES

Millésime de contrastes, 2016 débute par un hiver doux et pluvieux, prolongé par un printemps morose jusqu'aux derniers jours de juin. La végétation prend du retard mais la floraison bénéficie d'une semaine de temps sec providentielle, assurant une charge très correcte et homogène. L'été est exceptionnel, chaud et dépourvu de pluies pendant plus de 100j, permettant un arrêt de croissance salutaire avant véraison. Quelques pluies début septembre relancent la dynamique de maturation au moment idéal, tout en préservant la concentration héritée des conditions estivales. Enfin, le début d'automne sec et tempéré assure une fenêtre de tir large comme rarement, quant au choix de la date de vendanges. Les conditions de maturation auront permis l'obtention de vins colorés, aromatiquement éclatants, et dont l'équilibre entre tannicité, mœlleux et acidité garantit plaisir immédiat et longue garde.