

Millésime 2014

LE  
**C**  
DES CARMES  
HAUT-BRION



Assemblage :  
51 % Merlot  
49 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge  
AOC : Pessac-Léognan

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

#### VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2014 : 17 ha

Densité de plantation : 6 700 à 10 000 pieds / ha

Âge moyen des vignes en 2014 : 33 ans

Type de sols : Argile et argiles-sableuses sur socle calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

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

#### TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconique à double enveloppe thermogulées

Durée de cuvaison : 24 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 20 % fûts neufs,  
80 % fûts d'un vin

Durée : 18 mois en fûts et 12 mois en cuve ciment

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :  
Vinification en grain rond et en grappes entières pour partie

Équilibre du vin : 13 % / 3,56 pH

Production : 11 000 bouteilles

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Jeff Leve	Bettane + Desseauve	Le Figaro Vin	La RVF Philippe Maurange
87 - 89	16	15	15 - 16

#### 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 XXème 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.