

Millésime 2017

LE
C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :
54 % Cabernet Sauvignon
45 % Merlot
1 % Petit Verdot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

VIGNOBLES

Superficie du vignoble en 2017 : 29,6 ha
Superficie destinée au C des Carmes Haut-Brion : 22 ha
Densité de plantation : 6 700 à 11 000 pieds / ha
Âge moyen des vignes en 2017 : 12 ans
Type de sols : Graves gūnziennes,
sables fauves du Pliocène,
argiles de l'Oligocène
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : 19 sept. au 03 oct. 2017

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermorégulées :
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 fûts : 30 % fûts neufs,
70 % fûts d'un vin
Durée : 12 à 28 mois en fûts, puis cuve ciment
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendange entière partielle
Équilibre du vin : 13 % / 3,70 pH
Production : 50 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

THE WINE ADVOCATE	James Suckling	THE WINE CELLAR INSIDER	Izak Litwar	Yves Beck	Neil Martin
89/91	91/92	89 /91	92	91/92	89/91

Yohan Castaing
89/91

COMMENTAIRES

2017 restera dans la mémoire collective comme associé aux épisodes de gel de printemps. Il n'en demeure pas moins, sur les propriétés partiellement ou totalement épargnées, un millésime intéressant qualitativement. En premier lieu sa précocité au débourrement et la vitesse et l'homogénéité de la floraison, ont prédisposé le millésime à un cycle et potentiellement une maturation précoces. Les pluies abondantes de fin juin, peu avant fermeture de la grappe, ont par ailleurs conditionné une taille de baie plutôt importante. La véraison survient ainsi avant l'arrêt de croissance de la vigne ; la maturation profite alors pleinement d'un mois d'août globalement plus chaud que la moyenne, avec toutefois des nuits fraîches garantes du maintien de potentiels élevés en acides organiques et en arômes.