



CHÂTEAU  
LES CARMES  
HAUT-BRION

## Millésime 2020



**Assemblage :**  
40% Cabernet Franc  
34% Cabernet Sauvignon  
26% Merlot



**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 2020 :** 42 ans  
**Type de sols :** Graves Mindel sur socle argilo-calcaire  
**Vendanges :** 100 % manuelles  
**Dates de vendanges :** du 14 au 26 sept. 2020

### Techniques de vinification

**Type de cuves :** Cuves thermorégulées :  
Inox tronconique de 60 hL,  
Béton de 50 hL,  
Bois de 76 hL  
**Durée de cuvaison :** 35 jours en moyenne  
**Élevage en fûts :** 80 % fûts neufs, 11 % foudres de 18 hL, 9 % en jarres de terre cuite grès  
**Durée :** 24 mois  
**Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :**  
Pas de foulage, vendanges entières partielles  
**Équilibre du vin :** 13.5 % / 3,62 pH

### Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	The Wine Independent	Jean Marc Quarin	Jacques Perrin
97	100	95	98	98	95 - 97+	98	98 - 100
Beckustator	The Wine Cellar Insider	Jane Anson	Decanter	Alexandre Ma	Chris Kissack		
100	99	97	100	95 - 97	93		

Cette année là... Le printemps est en dents de scie, il gèle même. Et puis c'est un temps chaud et sec qui poursuit l'histoire de ce millésime. Au-delà des conditions météorologiques, c'est une «joute tannique» qui se poursuit et qui anime l'équipe des Carmes. Cherchant inlassablement et dans les moindres détails à construire ces vins comme des récits, qui roulent et se déroulent, dévoilent une énergie qui se diffuse progressivement, et appelle la suite. Un travail, en fond, de gravure de précision.