Wijnfiche

Les Carmes Haut Brion | Pessac Léognan France (GRAVES) — 2016

Domaine

Château les Carmes Haut-Brion

Le Château les Carmes Haut-Brion est situé à proximité du Château Haut-Brion et possède ses vignes dans la région de Pessac. Le domaine s'étend sur 40 Ha et doit son nom aux Carmes de Bordeaux.
C'est surtout depuis la reprise du domaine en 2010 que le vin peut être labellisé étoile montante. Le nouveau propriétaire, Patrice Pichet, investit avec passion dans le domaine, les infrastructures et le vignoble. Grâce au tandem artisanal formé par le directeur Guillaume Pouthier et l'œnologue consultant Stéphane Derenoncourt, la nature s'est davantage imposée au domaine : le cheval a été réintroduit dans le vignoble et diverses cultures ont été plantées pour favoriser la biodiversité.
Le bâtiment typique en forme de bateau conçu par Philippe Starck comprend des espaces de réception et de nouvelles caves. Le tout inclut l'art en cave, sur le domaine et en bouteille !

Vinification

2016 a été une année de vendanges contrastée, commençant par un hiver doux et pluvieux, suivi d'un printemps maussade jusqu'aux derniers jours de juin. L'été a de nouveau été chaud et sec, avec de la pluie juste à temps en septembre. L'automne sec a fourni des conditions parfaites pour la maturation et la récolte des raisins.
Les vendanges se font manuellement à partir de vignes d'un âge moyen de 41 ans. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable, mais aussi en béton et en bois, avec un contact pelliculaire pendant 30 jours. La fermentation malolactique est en partie réalisée en barrique. L'élevage dure deux ans : en barrique (65% de fûts neufs et le reste en barriques d'un vin), en grands foudres, en cuves ciment et en jarres de terre.

Dégustation

Le vin est profondément coloré, aromatiquement pur et possède un équilibre impressionnant. Cela garantit un plaisir immédiat et une longue durée de conservation.
Arômes de myrtilles mûres et de cassis, légères notes fumées du bois, épicées, florales et minérales, avec des notes de tabac. La bouche est ferme, vive, étagée et longue.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Filet de bœuf | Viande - grillée | Entrecôte | Chateaubriand

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (39%), Cabernet Sauvignon (20%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

