Wijnfiche

Château Les Carmes Haut Brion G.C.C. | Pessac Léognan France (GRAVES) — 2021

Domaine

Ch. Haut Brion

Le Château Haut Brion est un célèbre domaine viticole des Graves (Pessac Léognan), une région située à l'ouest de Bordeaux. C'est l'un des plus anciens châteaux. Haut Brion est l'un des 5 Grands Crus Classés, classé en 1855 et le seul château non situé dans le Médoc. Le château publie également un excellent vin blanc sec sous le même nom Château Haut-Brion. Ce vin est élaboré à partir d'environ 63 % de sémillon et 37 % de sauvignon blanc.
Très proche en élégance et en style de Château Haut-Brion, le second vin est excellente entrée en matière pour découvrir les vins rouges de Domaine Clarence Dillon. Anciennement nommé Château Bahans Haut-Brion dès les premiers millésimes du XXème siècle, ce second vin est rebaptisé Le Clarence de Haut-Brion, à partir du millésime 2007, en hommage à Clarence Dillon, acquéreur de la propriété en 1935.

Vinification

Récolte entièrement manuelle réalisée entre le 23 septembre et le 1er octobre 2021. Divers contenants sont utilisés pour élaborer le grand vin du domaine : cuves tronconiques en inox (60 hectolitres), cuves en bois (76 hectolitres) et cuves en béton (50 hectolitres). La fermentation dure 35 jours, suivie de 24 mois d'élevage (70 % en barriques neuves, 20 % en foudres en bois et 10 % en amphores en terre cuite). Fait exceptionnel pour Bordeaux, 45 % des grappes sont utilisées en vendanges entières, sans éraflage ni foulage.

Dégustation

Sous l'élégance classique des Pessac-Léognan, le grand vin des Carmes déploie une partition unique. Le Cabernet Franc, en proportion inédite, offre une puissance soyeuse, relayée par l'intensité du Cabernet Sauvignon. Sur cette structure, le Merlot développe un fruit rond et fin : les équilibres sont au rendez-vous et garantissent un style aussi complexe que gourmand

Mets adaptées

Gibier - petit | Viande de bœuf

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc (40%), Cabernet Sauvignon (35%), Merlot (25%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants