

LES CARMES-HAUT-BRION, Pessac-Léognan - grand vin de Graves - 2021 magnum

150cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Pessac Léognan

Grand vin de Graves



La note by Christian Walter

98/100

En cultivant un style à part, défini par des vinifications audacieuses, faisant une place loin d'être anecdotique à la vendange entière, les Carmes Haut-Brion s'impose depuis quelques millésimes comme l'un des crus les plus originaux de l'appellation, et même de tout Bordeaux. L'expression du fruit apparaît "infusée", terme fort à la mode, mais ici parfaitement justifié, et le toucher du tanin singulièrement fin. Il faut aussi dire que la propriété acquise par la famille Pichet en 2010 s'appuie sur un terroir original, contigu à Haut-Brion, encore plus précoce, et occupé par une part significative de très vieilles vignes, notamment de cabernet franc. La modernisation de l'outil de vinification a permis au cru d'enchaîner les succès dans les derniers millésimes, suivant un crescendo réellement impressionnant, qui justifie la troisième étoile décrochée l'an passé. (RVF)

Château CANON est noté 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble du français) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Les Carmes Haut-Brion (Pessac-Léognan)

Le vin

Cette année-là... fut d'une folle intensité ! Une année d'équilibristes, une nature qui se joue des vigneron. Solides dans leur vision des lieux, présents à chaque instant, sans répit, alors ils jouent, frissonnent, imaginent et assurent à la vigne un engagement de tous les instants. Passionnés. Sûrs que cette ardeur et ces choix se ressentiront dans les vins ! Les vendanges démarrent et les raisins montrent toute la richesse d'une maturation aboutie, atteinte en conditions froides, lente. Les cabernets excellent dans leur premier rôle ; du caractère, du jus, des tanins longilignes.

Le Haut-Brion Les Carmes 2021 a magnifiquement évolué en bouteille, bien qu'il soit plus introverti et plus sombre qu'il ne l'est apparu lors des dégustations en primeur, se déroulant dans le verre avec des arômes de baies sombres mêlés d'épices, de terre glaiseuse, de réglisse, de pétales de rose, de gentiane

et de poivre noir. Mi-corsé à corsé, profond et homogène, avec un noyau concentré de fruits encadré par des tanins structurants mûrs mais abondants et des acides vifs, il se termine par une longue finale qui soutient le palais. Comme les lecteurs s'en souviendront peut-être, il s'agit d'un assemblage de 40 % de cabernet franc, 35 % de cabernet sauvignon et 25 % de merlot. (Guide Parker, millésime 2021, noté 95/100)

The 2021 Les Carmes Haut-Brion has turned out beautifully in bottle, though it is more introverted and brooding than it appeared during en primeur tastings, unwinding in the glass with aromas of dark berries mingled with spices, loamy soil, licorice, rose petals, gentian and black pepper. Medium to full-bodied, deep and seamless, with a concentrated core of fruit framed by ripe but abundant structuring tannins and bright acids, it concludes with a long, palate-staining finish. As readers may remember, it's a blend of 40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon and 25% Merlot. (Guide Parker, millésime 2021, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

En cultivant un style à part, défini par des vinifications audacieuses, faisant une place loin d'être anecdotique à la vendange entière, les Carmes Haut-Brion s'impose depuis quelques millésimes comme l'un des crus les plus originaux de l'appellation, et même de tout Bordeaux. L'expression du fruit apparaît "infusée", terme fort à la mode, mais ici parfaitement justifié, et le toucher du tanin singulièrement fin. Il faut aussi dire que la propriété acquise par la famille Pichet en 2010 s'appuie sur un terroir original, contigu à Haut-Brion, encore plus précoce, et occupé par une part significative de très vieilles vignes, notamment de cabernet franc. La modernisation de l'outil de vinification a permis au cru d'enchaîner les succès dans les derniers millésimes, suivant un crescendo réellement impressionnant, qui justifie la troisième étoile décrochée l'an passé.

Les vins : millésime après millésime les vins définissent leur style avec de plus en plus d'autorité, de profondeur et d'éclat. Issu de vignes du secteur de Martillac, Le C des Carmes, à dominante de cabernet sauvignon, est un vin clair, merveilleusement parfumé (la fraise... mais la fraise fraîche, juste cueillie, la vraie fraise, pas celle de culture hydroponique), tramé, longiligne et très original. Avec une grande transparence du fruit (évoquant la framboise confite), sans exubérance, Carmes 2019 offre une matière limpide, scintillante, en tension malgré sa grande suavité. Le 2020 va encore plus loin dans la profondeur comme dans le détail. Malgré un volume et une densité de premier ordre, c'est la vitalité du vin qui frappe, son souffle, son dynamisme, un côté incisif rare dans ce millésime. L'élevage est imperceptible, il s'est déjà effacé. La sérénité et la pureté du fruit tracent la voie du grand bordeaux de demain. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Petit cru voisin de Haut-Brion, lui aussi sauvé de l'urbanisation de Pessac, Les Carmes Haut-Brion produit un vin très harmonieux et subtil, où le cabernet franc en particulier apporte son incomparable finesse. La propriété a été achetée en décembre 2010 par Patrice Pichet, à la tête du groupe immobilier Patrimoine Foncière Pichet. 2016 a été le premier millésime vinifié dans le magnifique et très audacieux chai conçu par Philippe Starck et Luc Arsène-Henry. Patrice Pichet a confié la direction du domaine au talentueux et perfectionniste Guillaume Pouthier, qui porte la propriété au niveau des meilleures (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble du français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 98-100/100 Yves Beck
- **note guide Parker** : 95/100
- **Cépage** : 50% merlot, 40% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
- **Appellation principale** : AOC Pessac Leognan
- **Classification** : Grand vin de Graves

- **Terroir** : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
- **Vignoble** : Plantation 10000 pieds/ha - Âge moyen des vignes 43 ans - Vendanges 100% manuelles
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Cuves thermorégulées : Inox tronconique de 60 hL, béton de 50 hL, bois de 76 HI - Durée de cuvaison 35 jours - Pas de foulage, 45% de grappes entières
- **Elevage** : 24 mois
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2055
- **Alcool** : 13,50% vol / pH 3,60
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse