Les Carmes Haut-Brion 2022

Les Carmes Haut Brion poursuit son impressionnante série de vins fantastiques dans les derniers millésimes et le millésime 2022 vient couronner l'ascension de ce vignoble. Pour la presse, ce vin est un candidat de taille pour le vin de l'année. En raison de la vinification unique, il obtient une saveur très particulière avec des fruits rouges et une élégante épice aux herbes. En bouche, c'est frais mais incroyablement dense. Les tanins sont impeccables et la finale est presque infinie. Un chef-d'œuvre.

Producteur	Château Les Carmes Haut Brion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pessac-Léognan
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2057
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2560622
Accord mets et vins	Bœuf, Agneau, Grillades
Avis	Robert Parker 100/100 James Suckling 99/100

Vinification

La vinification chez Les Carmes Haut Brion est presque unique pour Bordeaux. Au lieu d'égrapper complètement les raisins comme tous les autres et d'élever les cépages individuellement, 70% des raisins entiers sont fermentés et on fait une co-fermentation de 40% de cabernet franc, 34% de cabernet sauvignon et 26% de merlot. Après la fermentation, il y a aussi une macération de six semaines sur les peaux. L'élevage se fait à 70% dans des barriques neuves, à 30% dans des foudres de 1800 litres et à 10% dans des amphores.

Terroir

Les dix hectares de terre se répartissent entre graves, argiles et sables.Sur cette diversité géologique unique, l'encépagement a été guidé par les affinités naturelles du sol.Une mosaïque végétale qui façonne le profil atypique du domaine.

Histoire

Entouré de murs, le domaine semble avoir été préservé des caprices parfois rudes de l'histoire.Ici, nul revers dans le cours des générations : bien que les hommes se succèdent, c'est une continuité presque miraculeuse qui prévaut.