



2025

Primeurs



2025 en primeurs

Cette année-là... l'eau nous rappelle nos fondamentaux. L'eau au coeur de la définition même de terroir. L'hiver a apporté ce qu'il fallait de pluie, de manière cependant assez nuancée sur le parcellaire. Le froid passe, suffisant, sans excès, pour envoyer à la vigne le signal du redémarrage. Fin mars, le débourrement s'installe sans alerte de gels tardifs.

Le printemps est relativement doux. Jusqu'à mi-mai la pluie tombe régulièrement. La vigne emprunte un parcours océanique, un parcours connu, sur les bases d'un cycle équilibré.

Puis le déficit d'eau s'amorce, se creuse. 80 à 90 jours presque sans eau. Le manque se fait sentir et se paye durement sur les jeunes vignes et selon les secteurs. La plante s'adapte. Baies plus petites. Concentration apparente. Mais sous la chaleur de l'été, aux heures écrasantes la vigne se met en dormance, ferme ses stomates, ralentit sa photosynthèse. Sans eau, pas de sucre : les degrés ne grimpent pas. C'est l'effet majeur du millésime, qui tient davantage à ce phénomène qu'aux pluies tardives d'août.

Les vendanges, après l'épisode pluvieux de septembre, sont fluides et évidentes. S'enchaînent sur le mois. Les vins révèlent une matière dense et fraîche, aux tanins présents, contenus. L'élevage, par une recherche sur les types de bois et des chauffes légères et moyennes des barriques vise la vibration et la sève, pour soutenir un équilibre sur le fil de la fraîcheur.

C
DES CARMES
HAUT-BRION

**Fruits noirs et frais
comme le cassis et la baie de sureau
Chlorophyllés
pour ne pas dire menthe séchée,
Suavité prononcée
Sous des formes rondes
Soutenues par une allonge tannique
tonique
Restent les notes graphites, noires épices
Enivrant encens**

Dates de récolte : 3 au 19 Septembre 2025
Grappes entières : 30%
Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon,
39% Merlot, 1% Petit Verdot
Équilibres : 12.5% TAV - pH 3,61
Élevages (en cours) : 25% barriques neuves,
50% foudres de 30 hl, 25% amphores.

CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

**La mûre prête à être cueillie
Les fleurs qui portent le goût de la terre
L'iode et la noirceur de l'encre de seiche
Nuances fumées
Entre cardamome et santal
Le globe qui se forme, tournoie
rayonne
persiste
En velouté de texture
En souvenir d'une eau de rose**

Dates de récolte : 7 au 19 Septembre 2025
Grappes entières : 65%
Assemblage : 54% Cabernet Franc,
29% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot
Équilibres : 13% TAV - pH 3,59
Élevages (en cours) : 70% barriques neuves,
19 % foudres de 18hl, 11% amphores.

Eau. Fragile. Précieuse. Qui circule en toute vie, la rend possible, visible et invisible. Regardons-la, sentons-la, célébrons-la : avec le temps, elle façonne le vivant. La vigne parle des sols, dit-on ; elle parle plus intimement des lieux. Elle parle de l'eau, dans son port, son adaptation, le goût de ses fruits, elle révèle les eaux qui l'entourent. L'eau des profondeurs, l'eau de surface, l'humidité dans l'air, une pluie fine, flaques passagères, ruisseaux qui creusent, roches absorbantes, brouillards matinaux. La vigne a déployé mille stratégies pour capter cette ressource. À l'observer on comprend sa préoccupation constante pour l'eau. L'eau qui en elle dit la vie et dessine nos paysages.

D'après les échanges autour d'une dégustation avec Guillaume Pouthier et Guillaume Deschepper. Échantillons primeurs - février 2026.