

## 2022 en primeurs

*Cette année-là...* Attente. Patience. Inquiétudes. Émerveillement.

Le millésime s'ouvre tranquillement l'automne dernier et avec lui la première phase d'attente. Celle de la pluie. Une phase qui compte fort pour la suite. En apparence tout est calme, mais en souterrain la vigne lit dans ce peu d'eau tombant du ciel la nécessité d'aller la chercher dans les profondeurs. Elle développe son système racinaire.

Mi-mars les premiers bourgeons sortent. Somme toute, c'est assez « normal ». On peut encore parler de clémence. Sauf qu'en mai, chaleur et sécheresse s'installent, à se croire en juillet. A ce moment-là, nous ne savons pas que l'épisode durera quatre mois. Nous anticipons en soignant chaque recoin du vignoble, nous appuyant sur notre connaissance désormais très précise de chaque lieu.

Nous nous revoyons inquiets, regardant le ciel et espérant qu'il arrive... l'orage.

Délivrance, pour la vigne et pour les vigneron avec les pluies de la mi-août.

Les vendanges sont sereines, avec autant de choix dans nos cueillettes que dans nos rêves. Les grappes, sont superbes ; rafles aoûtées, baies muries sur toutes les faces, pépins à point. Nous les plongerons entières dans les cuves ! Alors au chai, il est grand temps de ralentir, d'alléger nos gestes car tout est là : pulpe, richesse, puissance, volupté.

# C

DES CARMES  
HAUT-BRION

Nez immédiatement frais,  
Gelée de cassis,  
Quinquina, amertumes italiennes,  
Trame filiforme,  
Tanins cendrés, si fins,  
Délicate sobriété.

Dates de récolte : 12 sept. au 5 oct. 2022

Grappes entières : 30%

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 39%

Merlot, 1% Petit Verdot

Équilibres : 13.5% TAV - pH 3.60

Élevages (en cours) : 20% barriques neuves,

70% foudres de 30 hl, 10% amphores

CHÂTEAU  
LES CARMES  
HAUT-BRION

Forme enlevée, le galbe haut,  
Et ce roulis, qui s'éternise...  
Tanins serrés,  
La craie,  
Rose légère,  
Amande amère,  
Évocations muscatées,  
Chaleur et arômes du poivre,  
Et la menthe énergisante.

Dates de récolte : 5 au 20 sept. 2022

Grappes entières : 70%

Assemblage : 40% Cabernet Franc, 34%

Cabernet Sauvignon, 26% Merlot

Équilibres : 13.5% TAV - pH 3.64

Élevages (en cours) : 70% barriques neuves,

20% foudres de 18hl, 10% amphores

2022\_ Un millésime solaire mais le vin exceptionnellement tout autre. La diversité des lieux et donc des situations dans nos vignes dévoilent une heureuse palette de nuances. La preuve d'un éclat et d'un émerveillement possibles dans le « moins ». Focus sur les essentiels. Quotidiennement nous nous rappelons cette quête. Des raisins qui révèlent la nature profonde des lieux, qui portent l'élan vital, la fraîcheur malgré la chaleur de l'été. La vigne qui nous montre comment elle a réagi à la violence des conditions climatiques en lui opposant une admirable souplesse. Cette plante qui nous montre comment on peut réaliser immense avec si peu.

D'après les échanges autour d'une dégustation avec Guillaume Pouthier, Guillaume Deschepper, Sylvie Fleury, Gérard Pallu, François Josselin. Échantillons primeurs\_mars 2023.



> Playlist  
du millésime :  
récit sonore

“God is in the  
DETAILS”

MIES VAN DER ROHE

2022

Primeurs