



C des Carmes | 2022

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

Le millésime s'ouvre tranquillement à l'automne 2021 et avec lui la première phase d'attente. Celle de la pluie. Une phase qui compte fort pour la suite ; 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. Mais voilà qu'en mai, chaleur et sécheresse s'installent, à se croire en juillet. À ce moment-là, nous ne savons pas que l'épisode durera quatre mois. Nous soignons chaque recoin du vignoble, nous appuyant sur notre connaissance désormais très précise de chaque lieu. Inquiets, nous regardons le ciel et espérons qu'il arrive... l'orage. Délivrance, pour la vigne et pour les vignerons avec les pluies de la mi-août.

Solaire

Rubis

Prune, mûre, fraise écrasée

Tabac, camphre.

Sensation de fraîcheur souterraine

C ; le vin des Carmes qui célèbre la passion de nos vignerons.

C ; petites merveilles d'ici et maintenant. Flacons de joie.

Coeur. Cueillir. Cuve. Cycle. Caviste. Carmin. Contemplation.

Le grand, grand millésime.

Les argiles de Brach de La Cape complète notre collection de terroirs.

Elevage ample, souple ; essentiellement en foudres et demi-muids puis béton brut, en masse.

Vendanges du 12 septembre au 4 octobre

Grappes entières : 30%

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1% Petit Verdot