

Bernard Magrez



CHÂTEAU LA TOUR CARNET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
DU HAUT-MÉDOC



Le Château La Tour Carnet voit ses origines remonter au XIII^e siècle, ce qui fait de lui le plus ancien Château du Médoc. Son architecture est de type médiéval avec une tour construite en 1120, ceinturée de douves. Il a connu des propriétaires célèbres dont la famille de Michel de Montaigne, un des plus grands philosophes français, auteur des Essais, et qui fut deux fois Maire de Bordeaux. Le vignoble du Château La Tour Carnet y a été implanté dans l'année 1407.

Lieu : Saint Laurent Médoc.

Superficie : 115 hectares.

Encépagement : 38% Cabernet Sauvignon, 58% Merlot, 2% Cabernet Franc et 2% Petit Verdot.

Age des vignes : 30 ans.

Densité de plantation : 8 000 à 10 000 pieds par hectare.

Nature du sol : le domaine se caractérise par une terre composée d'un socle d'argile fortement calcaire recouvert d'une épaisse couche de graves gunziennes, constituant la fameuse «butte de La Tour Carnet».

Mode de conduite des vignes : taille en guyot double sans courson de rappel. Culture raisonnée et parcellaire. Effeuilages et éclaircissage.

Vinification : vendanges manuelles en petites cagettes avec premier tri à la vigne. Egrenage manuel de 15% de la vendange et avec érafloir mécanique type E1 pour le reste. Encuvage en cuves bois sans foulage. Macération préfermentaire à froid. Pigeages concentriques manuels. Elevage en barriques neuves de chêne français pour 55% du volume pendant 18 mois sur lies avec bâtonnages réguliers.

Rendements : 45 hl par hectare.



GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19

Mill 1994 :
76-78/100 par Robert Parker

Mill 1995 :
78-82/100 par Robert Parker

Mill 1996 :
84-86/100 par Robert Parker

Mill 1997 :
78/100 par Robert Parker

Mill 1998 :
83-85/100 par Robert Parker
14.5/20 par Jancis Robinson
15/20 par Cuisine et Vins de France sept/oct 2004

Mill 1999 :
86/100 par Robert Parker
17/20 par Le Guide des Grands Amateurs de vin 2009

Mill 2000 :
89/100 par Robert Parker
16/20 par Bettane & Desseuve
17/20 par Jancis Robinson
90/100 par Wine Spectator
**** par la Revue du Vin de France
*** et Recommended par Decanter 2005

Mill 2001 :
24ème/65 par le Grand Jury Européen
91/100 par Robert Parker
92.27/100 et ***** par le Grand Jury Européen
16.5/20 par Jancis Robinson
**** par la Revue du Vin de France 2004
**** par Decanter
Coup de coeur Le Figaro Magazine 2005
Coup de coeur par Guide Gault & Millau 2006

Mill 2002 :
88-89/100 par Robert Parker
Coup de coeur du Guide Hachette 2006
15/20 par Bettane & Desseuve
Grand Guide des Vins de France 2008
17/20 par le Guide RVF 2007
****(*) par la Revue du Vin de France 2004
****(*) par la Revue du Vin de France - 2005
** par Le Point 2006
*** Recommended par Decanter

Mill 2003 :
Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2006
Trophée Prestige aux Concours Les Citadelles du Vin 2007
16.5/20 par Gault Millau - Guide Vin 2008
89-91/100 par Robert Parker
16/20 par Bettane & Desseuve
** Guide Hachette des Vins 2008
**** par la Revue du Vin de France 2006
*** par Decanter

Mill 2004 :
90/100 par Robert Parker
18/20 par le Grand Jury Européen

Mill 2005 :
Coup de coeur Gault & Millau
91/100 par Robert Parker
16,5/20 par Bettane & Desseuve

Mill 2006 :
17/20 par Jancis Robinson
91/100 par Robert Parker

Mill 2007 :
Noté 89-91/100 par Robert Parker

Mill 2008 :
90-93/100 par Robert Parker
18/20 par René Gabriel
17/20 et **** par Decanter
17/20 par Bettane & Desseuve

Mill 2009 :
93/100 par Robert Parker
93/100 par TASTED
93/100 par Neil Martin
17,5/20 par la Revue du Vin de France
16,5/20 par Decanter
88/100 par Wine Spectator
93/100 par le Grand Jury Européen
16,5+/20 par Jancis Robinson
19/20 par René Gabriel

Mill 2010 :
92-94 par Robert Parker
92-94 par Neil Martin
17-18/20 par la Revue du Vin de France
17/20 par Decanter
92-95/100 par Wine Spectator

Accord Mets - Vins

(par Joël ROBUCHON, 26 étoiles au Guide Michelin,
ambassadeur mondial des vins Bernard Magrez)
«Dinde ou Chapon de Noël, farcie à la truffe et au confit de
marrons - Château La Tour Carnet»

Bernard Magrez



GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19