



Bernard Magrez

PROPRIÉTAIRE  
DE GRANDS VIGNOBLES



# CHÂTEAU LA TOUR CARNET

## GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 DU HAUT-MÉDOC

Le Château La Tour Carnet voit ses origines remonter au XII<sup>e</sup> 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 :** 65 hectares.

**Encépagement :** 40% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 7% Cabernet Franc et 3% Petit Verdot.

**Age des vignes :** 30 ans.

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

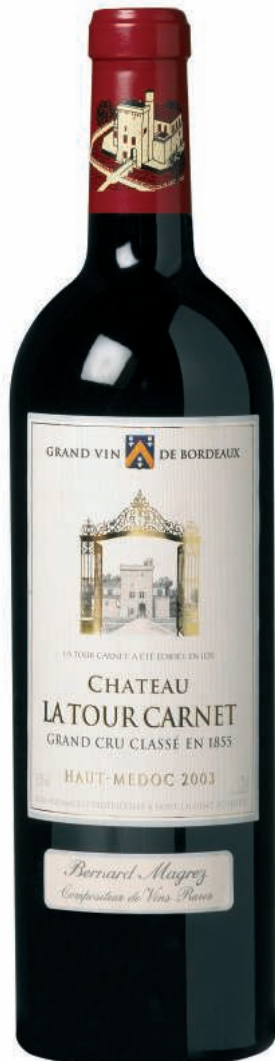
**Nature du sol :** le domaine se caractérise par une terre composée d'un socle d'argile fortement calcaire recouvert d'une épaisse couche de graves gunziennes, constituant la fameuse «butte de La Tour Carnet».

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

**Vinification :** vendanges manuelles en petites caquettes avec premier tri à la vigne. Egreinage manuel de 15% de la vendange et avec éraflage mécanique type E1 pour le reste. Encuvage en cuves bois sans foulage. Macération pré fermentaire à froid. Pigeages concentriques manuels. Elevage en barriques neuves de chêne français pour 70% du volume pendant 18 mois sur lies avec bâtonnages réguliers.

**Rendements :** 30 à 40 hl par hectare.

**Autres informations :** [www.latour-carnet.com](http://www.latour-carnet.com)



Millésime 2001



Millésime 2002



Millésime 2003



Millésime 2004



Millésime 2005



Millésime 2006



### Accord Mets-Vins

(proposé 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*

PROPRIÉTAIRE  
DE GRANDS VIGNOBLES

## Notes & Récompenses



# CHÂTEAU LA TOUR CARNET

## GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 DU HAUT-MÉDOC

### Mill 1994 :

Noté 76/78/100 par Robert Parker

### Mill 1995 :

Noté 78-82/100 par Robert Parker

### Mill 1996 :

Noté 84-86/100 par Robert Parker

### Mill 1997 :

Noté 78/100 par Robert Parker

### Mill 1998 :

Noté 83-85/100 par Robert Parker

Noté 14.5/20 par Jancis Robinson

Noté 15/20 par Cuisine et Vins de France sept/octobre 2004

### Mill 1999 :

Noté 86/100 par Robert Parker

Noté 17/20 par Le Guide des Grands Amateurs de vin 2009

### Mill 2000 :

Noté 89/100 par Robert Parker

Noté 16/20 par Bettane & Desseauve Grand Guide des Vins de France 2008

Noté 17/20 par Jancis Robinson

Noté 90/100 par Wine Spectator 2003

\*\*\*\* par la Revue du Vin de France  
\*\*\* et Recommended par Decanter 2005

### Mill 2001 :

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2004

Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2004

Vinalies d'Argent aux Vinalies Internationales

24ème/65 par The World of Fine Wine 2006 - Grand Jury Européen

Noté 91/100 par Robert Parker

Noté 92.27/100 et \*\*\*\*\* par le Grand Jury Européen

Noté 16.5/20 par Jancis Robinson

\*\*\*\* par la Revue du Vin de France 2004  
\*\*\*\* par Decanter

Coup de cœur Le Figaro Magazine 2005  
Coup de cœur par Guide Gault & Millau 2006

### Mill 2002 :

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2004

Noté 88-89/100 par Robert Parker

Coup de cœur du Guide Hachette 2006

Noté 15/20 par Bettane & Desseauve

Grand Guide des Vins de France 2008

Noté 17/20 par le Guide RVF 2007

\*\*\*\*(\*) par la Revue du Vin de France 2004

Coup de cœur Figaro Magazine - Spécial Vins du 28 août 04

\*\*\*\*(\*) par la Revue du Vin de France - 2005

\*\* par Le Point 2006

\*\*\* Recommended par Decanter

### Mill 2003 :

Triple Médaille d'Or aux Concours de Paris 2005, Bordeaux 2006 et Bruxelles 2006

Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2006

Trophée Prestige aux Concours Les Citadelles du Vin 2007

Noté 16.5/20 par Gault Millau - Guide Vin 2008

Noté 89-91/100 par Robert Parker

Noté 16/20 par Bettane & Desseauve

\*\* Guide Hachette des Vins 2008

\*\*\*\* par la Revue du Vin de France 2006

\*\*\* par DECANTER

\*\* par Le Point 2006)

### Mill 2004 :

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2006

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2007

Médaille d'Argent par Decanter World Wine Awards October 2007

Médaille de Bronze au Japan Wine Challenge 2008

Noté 90/100 par Robert Parker

Noté 18/20 par le Grand Jury Européen

### Mill 2005 :

Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2008

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Vins de Bruxelles 2008

Médaille d'Argent au 2008 Decanter World Wine Awards

Médaille de Bronze à l'International Wine & Spirit Competition Award 2008

Coup de cœur Gault & Milliau

Médaille de Bronze à l'International Wine & Spirit Competition Awards 2008

Noté 90-92 par Robert Parker

Noté 91/100 par Robert Parker

Noté 16,5/20 par Bettane & Desseauve

### Mill 2006 :

Médaille d'Or à la Foire Internationale de Bordeaux 2008

Noté 17/20 par Jancis Robinson

Noté 91/100 par Robert Parker

### Mill 2007 :

Noté 89-91/100 par Robert Parker

### Mill 2008 :

Noté 90-93/100 par Robert Parker

Noté 18/20 par René Gabriel

Noté 17/20 et \*\*\*\* par Decanter

Noté 17/20 par Bettane & Desseauve

### Mill 2009 :

Noté 93/100 par Robert Parker

Noté 93/100 par Neil Martin

Noté 17,5/20 par la RVF

Noté 16,5/20 par Decanter

Noté 93/100 par Wine Spectator

Noté 93/100 par le Grand Jury Européen

Noté 16,5+/20 par Jancis Robinson

Noté 19/20 par René Gabriel

