

Bernard Magrez



CHÂTEAU
LA TOUR CARNET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 HAUT-MÉDOC

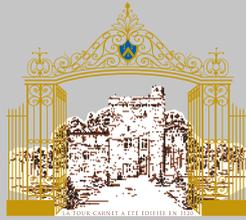
MILLÉSIME 2016



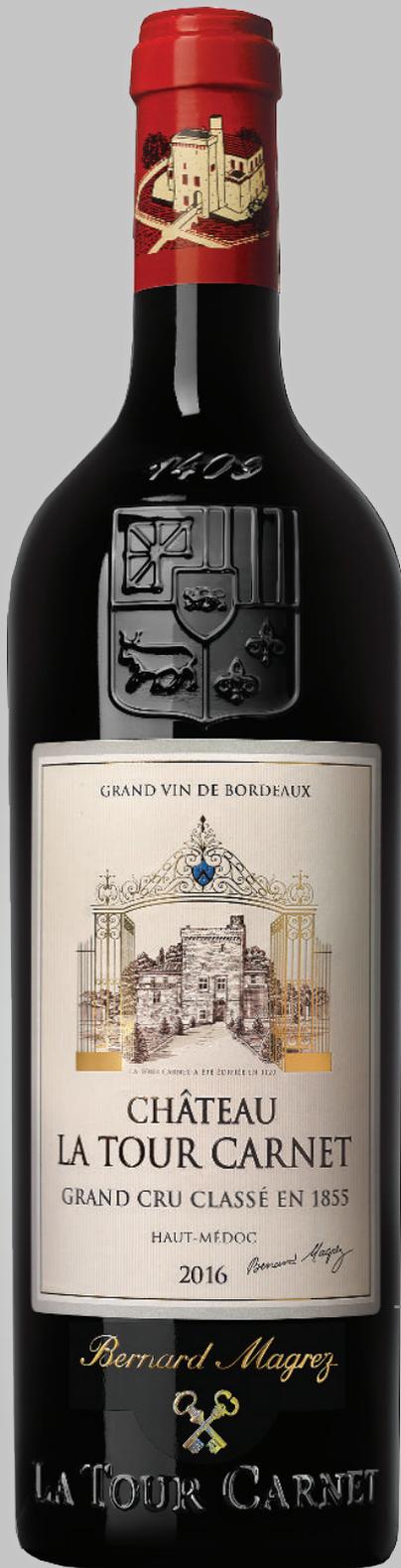
CHÂTEAU LA TOUR CARNET



Le Château La Tour Carnet



CHÂTEAU LA TOUR CARNET



Son histoire

Erigée en 1111, la tour du Château La Tour Carnet domine encore aujourd'hui ce grand vignoble d'exception.

L'Histoire de France se confond ici avec celle du domaine, anciennement la propriété de la famille Montaigne, qui donnera à la France l'un de ses plus brillants philosophes.

Situé sur un terroir admirable qui produit, millésime après millésimes, un grand vin reconnu pour son élégance et son caractère, Château La Tour Carnet s'inscrit indéniablement dans la grande Histoire des Grands Crus Classés du Haut-Médoc.

Les caractéristiques

- Grand Cru Classé de Saint-Émilion
- Une orientation historique vers la recherche d'excellence
- L'Alliance des 3 grands terroirs de Saint-Émilion
- Un vin offrant la plus belle expression du terroir de Saint-Émilion
- Une démarche de respect de l'environnement pour une meilleure expression du terroir
- Un Grand Cru Classé mondial reconnu pour sa très grande qualité et son accessibilité
- Un vignoble sur un sol au passé remontant à la nuit des temps





CHÂTEAU LA TOUR CARNET



Le millésime 2016

- La saison viticole

Après un hiver très doux mais très pluvieux, le début du printemps fut froid avec des nuits proches du gel jusqu'au premier mai. Ce climat ne favorisera pas le départ du cycle végétatif du vignoble. Le 30 mars le débourrement est généralisé, mais le climat toujours difficile n'aidera pas la pousse. Les mois de mai et juin seront plus proches des normales de saison, et permettront à la vigne de rattraper son retard. Le 30 mai les premières fleurs sont aperçues et la floraison se fera de façon très homogène du 3 au 15 juin, sous un climat sec. L'été sera chaud et extrêmement pauvre en pluie. La véraison, retardée dans un premier temps par la sécheresse, va « exploser » après les pluies du 04 août. Le 12 août la véraison est terminée. Les conditions toujours sèches et chaudes de la fin de l'été permettront une excellente maturité de nos raisins rouges. Les vignes rouges bénéficieront de la magnifique fin de saison parfaitement irriguées par la pluie fine du 13 septembre. Les Merlots seront ramassés entre le 4 et le 17 octobre, les Cabernets et Petit Verdot du 17 au 21 octobre.

- Les vendanges

Grâce au climat favorable, les raisins sont parfaitement mûrs et très sains au moment des vendanges. La récolte s'est donc faite de façon très sereine. Nos quatre lignes de réception ont parfaitement fonctionné, et nous avons pu travailler dans des conditions idéales, améliorées par la mise en service de 38 cuves inox de petite capacité et parfaitement thermorégulées.

- Assemblage

60% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc



Commentaires de dégustation

Couleur : Grenat très soutenue avec une belle brillance.

Nez : Premier nez très fruité avec des notes de fruits rouges frais qui évolue vers des notes plus confitu-rées soulignées par un discret vanillé.

Bouche : Attaque ample, avec des tannins présents mais très soyeux, belle puissance mais toujours sur la finesse et l'élégance, finale longue et équilibrée.



CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Notes et récompenses

- James Suckling

Score : 93

Joli vin linéaire, arômes généreux et savoureux de mûres associés à une structure tannique serrée mais fondue.

Vin corsé terminant sur une finale éclatante.

Plus structuré que le 2015.

- Neal Martin

Score : 92

The 2016 La Tour Carnet is a blend of 60% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon and 3% Cabernet Franc that was picked between 4 and 21 October. Matured in 30% new oak, it has more freshness and delineation than the Château des Grands Chênes that I tasted alongside, touches of blue fruit and floral scents lending it a Margaux-like personality. The palate is smooth and velvety on the entry with fine tannin, lush and precocious yet maintaining fine freshness and precision on the finish. Its texture is nigh irresistible. It is excellent, though will it surpass the 2015?

- James Molesworth – Wine Spectator

Score : 90

Direct, avec une belle typicité de notes de noyau de prune associées à la cerise noire et au cèdre, révélant une pointe de fer sur une finale un peu austère.

- Wine enthusiast

Score : 94

Un vin riche, avec des tannins généreux offrant un contraste avec une acidité fraîche et des arômes de cassis. Vin charpenté avec un beau potentiel de garde.

- Jeff Leve

Score : 92

Robe sombre de fruits généreux, belle densité et finale fruitée, concentrée, ronde et charnue.

- Jeannie Cho Lee – Master of Wine

Score : 93

- Antonio Galloni

Score : 92

Le La Tour Carnet 2016 de Bernard Magrez est mûr, ouvert et séduisant.

Cerise noire très mûre, prune, réglisse, fumée de bois et tabac s'expriment superbement dans le verre. Vin très séduisant de parfums, de douceur et de nuance, La Tour Carnet 2016 réunit toutes les qualités pour devenir un vin surperformant.

Des tannins souples et soyeux ajoutent à la séduction indéniable de ce vin. Il s'agit du premier millésime élaboré dans le nouveau chai, où des cuves plus petites ont permis une vinification séparée de lots multiples, l'usage réduit de chêne neuf étant un autre aspect très positif. Bernard Magrez élabore plusieurs vins superbes. La Tour Carnet fait partie de mes vins préférés en raison de son bon rapport qualité/prix et de son potentiel de garde. Vin dégusté deux fois.

- Jane Anson - Decanter

Score : 92

Le nez révèle tout de suite l'extraction, la dramaturgie, la confiance.

Vin net et frais en milieu de bouche...

- Jancis Robinson

Score : 17

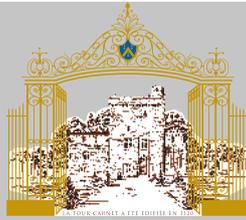
Robe pourpre très sombre et éclatante. Nez de belle qualité « minérale ». Vin très confortable, qui ne force pas. Peut-être manque-t-il un peu d'énergie mais la texture est superbe. Superbe sensation en bouche et belle structure tannique.



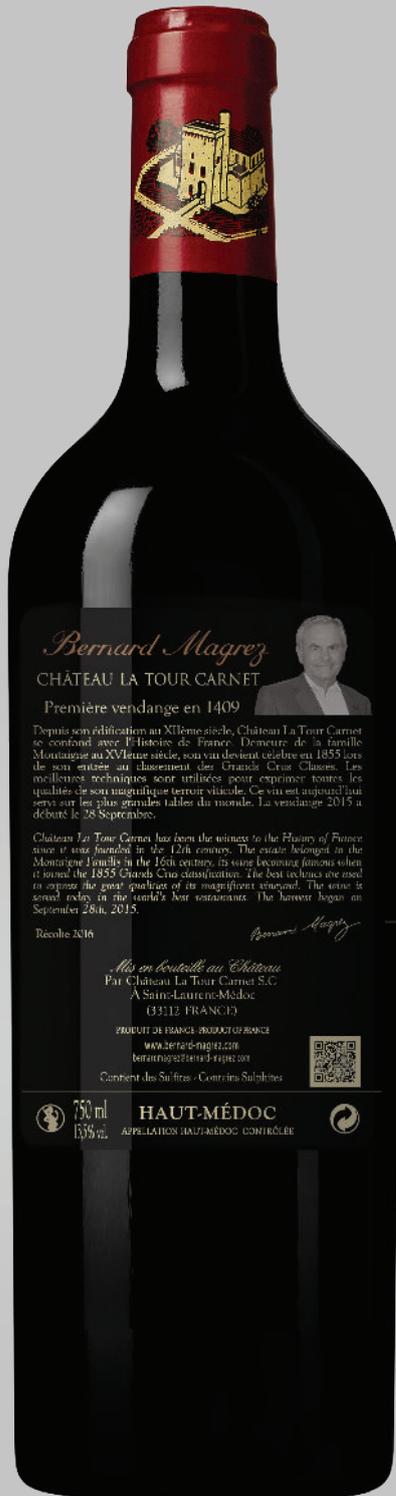
CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Les habillages





CHÂTEAU LA TOUR CARNET



Bernard Magrez
CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Première vendange en 1409

Depuis son édification au XII^{ème} siècle, Château La Tour Carnet se confond avec l'histoire de France. Demeure de la famille Montaigne au XVI^{ème} siècle, son vin devient célèbre en 1855 lors de son entrée au classement des Grands Crus Classés. Les meilleures techniques sont utilisées pour exprimer toutes les qualités de son magnifique terroir viticole. Ce vin est aujourd'hui servi sur les plus grandes tables du monde. La vendange 2015 a débuté le 28 Septembre.

Château La Tour Carnet has been the witness to the History of France since it was founded in the 12th century. The estate belonged to the Montaigne Family in the 16th century, its wine becoming famous when it joined the 1855 Grands Crus classification. The best techniques are used to express the great qualities of its magnificent vineyard. The wine is served today in the world's best restaurants. The harvest began on September 28th, 2015.

Récolte 2016

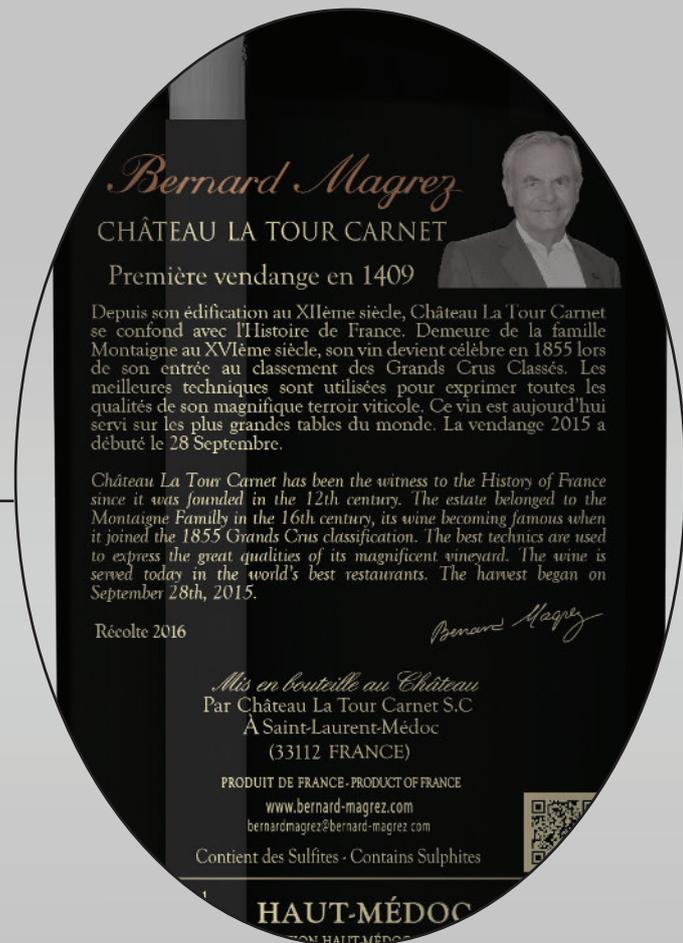
Bernard Magrez
Mis en bouteille au Château
Par Château La Tour Carnet S.C
A Saint-Laurent-Médoc
33112 FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE
www.bernard-magrez.com
bernardmagrez@bernard-magrez.com

Contient des Sulfites - Contains Sulphites



HAUT-MÉDOC
APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE



Bernard Magrez
CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Première vendange en 1409

Depuis son édification au XII^{ème} siècle, Château La Tour Carnet se confond avec l'histoire de France. Demeure de la famille Montaigne au XVI^{ème} siècle, son vin devient célèbre en 1855 lors de son entrée au classement des Grands Crus Classés. Les meilleures techniques sont utilisées pour exprimer toutes les qualités de son magnifique terroir viticole. Ce vin est aujourd'hui servi sur les plus grandes tables du monde. La vendange 2015 a débuté le 28 Septembre.

Château La Tour Carnet has been the witness to the History of France since it was founded in the 12th century. The estate belonged to the Montaigne Family in the 16th century, its wine becoming famous when it joined the 1855 Grands Crus classification. The best techniques are used to express the great qualities of its magnificent vineyard. The wine is served today in the world's best restaurants. The harvest began on September 28th, 2015.

Récolte 2016

Bernard Magrez
Mis en bouteille au Château
Par Château La Tour Carnet S.C
A Saint-Laurent-Médoc
33112 FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE
www.bernard-magrez.com
bernardmagrez@bernard-magrez.com

Contient des Sulfites - Contains Sulphites

HAUT-MÉDOC
APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE





CHÂTEAU LA TOUR CARNET



Le Château La Tour Carnet