



# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5<sup>E</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE  
Millésime 2010

Le nom de Château Haut-Bages Libéral a deux racines. La famille Libéral régissait le domaine dès le début du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Courtiers de père en fils, ils vendaient à l'époque, la majeure partie de la récolte aux Pays-Bas et à la Belgique. Leur nom accolé à la désignation topographique, leur a longtemps valu d'être conviés aux tables des partis politiques du même nom à travers le monde. Au fil du temps, ces fins connaisseurs ont réuni les meilleurs terroirs de Pauillac. C'est ainsi que ce cinquième Cru Classé en 1855 possède aujourd'hui la moitié de son vignoble accolée à celui de Château Latour et l'autre moitié derrière Château Pichon Baron, située sur les hauteurs du lieu-dit « Bages », grand plateau au sud de Pauillac.

Ce superbe vignoble va retrouver sa jeunesse lorsqu'en 1960, la famille Cruse, alors propriétaire du Château Pontet-Canet, également cinquième Cru Classé à Pauillac, se porta acquéreur de la propriété. Ils lancèrent un vaste programme de replantation des vignes. Il fallut cependant attendre l'arrivée de la famille Villars, en 1983, pour que Château Haut-Bages Libéral retrouve son lustre d'antan. Aujourd'hui, Claire Villars-Lurton est propriétaire du domaine ; elle a entrepris une refonte totale de l'outil de vinification et oriente sa gestion du vignoble vers une viticulture durable.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Stefano RUINI
Œnologue conseil	Eric Boissenot
Superficie du vignoble	30 hectares
Nature du sol	Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire
Encépagement	75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot
Age des vignes	35 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	800 g/pied
Culture	Traditionnelle . Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuaison	18 à 21 jours
Assemblage	72 % cabernet sauvignon, 28 % merlot
Élevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Production	110 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	La Chapelle de Bages, la Fleur de Haut-Bages Libéral, le Pauillac de Haut-Bages Libéral
Conservation	5 à 40 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver 2010 a été froid et sec. Le démarrage de la végétation a été tardif. Un printemps chaud a permis un débourrement rapide et homogène ; ainsi que la floraison des cabernets. Cependant, un épisode pluvieux a entraîné de la coulure sur les merlots. La véraison fut longue et régulière grâce à l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Les raisins ont été vendangés sous des conditions climatiques idéales et à leur maturité optimale. Les niveaux de maturité atteints à l'approche des vendanges témoignent des conditions climatiques exceptionnelles dont a bénéficié le millésime 2010. Celui-ci se hisse clairement au niveau des grands millésimes de référence (2000, 2005 et 2009). Les vins sont très colorés, puissants et avec un excellent équilibre acide/alcool/tanins. La maturité est exceptionnelle, en particulier en ce qui concerne l'accumulation des tanins, des sucres et de la fraîcheur aromatique. C'est un grand millésime avec une excellente aptitude au vieillissement.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

2010 est un grand millésime qui se distingue par son style très droit et très structuré. C'est une harmonie entre la puissance et la finesse, avec un ton de classicisme et des tanins soyeux.

## NOTES DE DEGUSTATION

René Gabriel - 18  
Wine Spectator - 91 / 94  
Robert Parker - 92  
James Suckling - 92 / 93  
Neal Martin, the Wine Advocate - 92  
RVF - 16/17  
Decanter - 90