



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2007

Le nom de Château Haut-Bages Libéral a deux racines. La famille Libéral régissait le domaine dès le début du XVIII^{ème} 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 valu longtemps 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 accolé à celui de Château Latour et l'autre moitié derrière Château Pichon Baron, situé 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 fallu 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
Oenologue conseil	Michel COUASNON
Superficie du vignoble	30 hectares
Nature du sol	Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire
Encépagement	70 % cabernet sauvignon, 30 % 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
Cuvaison	18 à 24 jours
Assemblage	65 % cabernet sauvignon, 35 % merlot
Elevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Production	120 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	La Chapelle de Bages, la Fleur de Haut-Bages Libéral
Conservation	5 à 30 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a été doux et sec. Le mois d'Avril fut particulièrement chaud, avec des températures élevées et inégales depuis 60 ans, 2007 laissait donc augurer un potentiel important et une grande précocité. Mais les pluies de fin Mai ont perturbé la floraison des merlots. L'été a alors connu un ensoleillement faible. Par contre Septembre et Octobre ont été exceptionnellement chauds et secs ; l'optimisme regagna alors les cuiviers. L'état sanitaire de la vendange était excellent, ce qui a permis d'atteindre une maturité parfaite pour les merlots. Quant aux cabernets sauvignon, ils ont pleinement profité de cette magnifique arrière saison. Les raisins récoltés avaient atteint leur maturité phénolique optimale et présentaient de beaux tanins et une richesse en sucres. Les cabernets sauvignon ont été récoltés tardivement. Ce qui leur a permis de profiter des conditions météorologiques clémentes de l'arrière-saison.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime 2007 a donné des vins élégants caractérisés par la grande qualité des cabernets sauvignon.

Au nez, il présente des arômes de fruits rouges et noirs. Il a une belle structure et de la fraîcheur. Les tanins commencent déjà à s'assouplir.

NOTES DE DEGUSTATION

René Gabriel - 17

Decanter - 16,5

Jancis Robinson - 15,5