



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2006

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 retrouva 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	75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot
Elevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Production	130 000 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

Le bilan climatique de 2006 affiche des températures supérieures à la moyenne, avec des conditions comparables à 2005. L'hiver fut froid et marqué par un déficit hydrique. Comme durant l'hiver 2005, ce déficit persista et la pression des maladies cryptogamiques resta faible. Un printemps sec et chaud a permis de rattraper le léger retard du débourrement par l'arrivée d'une floraison homogène dès fin Mai. La véraison fut précoce en raison de températures estivales supérieures à la moyenne. Les pluies de début Août ont assuré une bonne homogénéité dans la maturation des raisins. Puis le climat sec qui a suivi, a favorisé les synthèses en sucres et en composés phénoliques. Début Septembre a été sec et chaud ; ce qui contribué à apporter une belle concentration et une maturité avancée des baies. Les merlots récoltés mi Septembre sont gras et aromatiques. Quant aux cabernets sauvignons, ils se caractérisent par une très grande richesse tannique et une belle maturité.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime 2006 a donné des vins avec une belle structure, ceci en partie grâce à la qualité des cabernets sauvignon. Ces vins rappellent ceux de 2004 par le classicisme de leur équilibre. Aujourd'hui, son nez est très aromatique, fruité et épicé. En bouche, il est plein mais avec des tanins encore présents.

NOTES DE DEGUSTATION

Jancis Robinson - 17
Wine Spectator - 92/94
René Gabriel- 17
Vinum - 16,5
Decanter - 4 *