



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2004

Le nom de Château Haut-Bages Libéral a deux racines. La famille Libéral régissait le domaine dès le début du XVIII^e 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	1 kg/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	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Elevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Production	170 000 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 et le printemps ont été secs. Les précipitations enregistrées ont été inférieures à la moyenne des 30 dernières années et le faible niveau de la nappe phréatique a engendré une sécheresse, mais sans stress hydrique.

Les conditions météorologiques idéales du mois de Juin ont encouragé la floraison ; ce qui a donné un rendement élevé.

La maturation des raisins a été homogène. De la fin Août à Septembre, l'alternance de nuits fraîches et des journées ensoleillées a permis une maturation lente et régulière et les raisins ont été récoltés à une parfaite maturité.

Ce millésime présente toutes les caractéristiques d'un millésime classique.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est sombre et intense. Le vin est entre deux périodes de sa vie car il a toujours des arômes de fruits mais la complexité commence à se révéler. Le nez présente des arômes de fruits rouges et noirs avec de la cerise et baies noires mais aussi de la truffe blanche et des épices. En bouche, le vin est puissant, a une belle structure et du volume. Un bel équilibre et de l'élégance.

NOTES DE DEGUSTATION

Robert Parker - 90

Decanter - 3*

Jancis Robinson - 17 +

Vinum - 16,5