



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2000

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	80 % cabernet sauvignon, 20 % 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 26 jours
Assemblage	65 % cabernet sauvignon, 35 % merlot
Elevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Production	200 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	La Chapelle de Bages, la Fleur de Haut-Bages Libéral
Conservation	5 à 40 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Le millésime 2000 restera dans les mémoires des vignerons comme le souvenir de vendanges étalées avec des raisins très sains et une concentration en composés phénoliques exceptionnelle.

Les pluies de printemps ont assuré des réserves hydriques importantes. Un été chaud a permis un ralentissement de la végétation et une accumulation favorable des sucres et des composés phénoliques. Les vendanges 2000 ont marqué par leur richesse en sucres, en composés phénoliques et une extractibilité élevée. La récolte des merlots et la majeure partie des cabernets sauvignon s'est effectué dans de bonnes conditions.

2000 est une réussite qui a pour caractéristiques une robe très colorée et une structure à la fois tannique et grasse. Il est parfaitement équilibré, sans dureté excessive et d'une bonne fraîcheur fruitée qui participe à leur agrément. C'est l'un des grands millésimes de cette fin de siècle.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est brillante et limpide. Un nez complexe avec des notes de cuir, tabac, poivre et une pointe de réglisse.

En bouche, les tanins commencent à s'assouplir et sont très élégants. Une bonne persistance aromatique et de la rondeur. Le vin présente du volume, de la puissance et une grande finesse.

NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator -92

Robert Parker - 90

Revue du Vin de France -16