



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2001

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	23 à 30 jours
Assemblage	68 % cabernet sauvignon, 32 % merlot
Elevage	En barrique pendant 18 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

En 2001, les caprices du temps auront eu quelques conséquences sur la vigne. L'hiver a été pluvieux et on a assisté au retour du froid dès septembre. Ceci a provoqué une concentration de l'acidité et de sucre, les baies ont alors atteint des degrés alcooliques record. Les cabernets sauvignon avaient un grand potentiel mais une extractibilité faible. Les conditions météorologiques n'étaient pas bonnes trois jours avant la date présumée des vendanges mais finalement celles-ci se sont déroulées sous une météo ensoleillée. On pouvait constater que les merlots étaient très aromatiques et présentaient un degré alcoolique élevé. Quant aux cabernets sauvignon, leur richesse tannique était exceptionnelle. Le taux d'acide malique était important malgré une très bonne maturité. Les vins de presse sur ces 2 cépages étaient de très grande qualité ; ce qui n'avait pas été le cas depuis de nombreuses années.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce millésime se caractérise par une très bonne maturité et une belle structure tannique. Le vin présente de la rondeur et les tanins se sont bien assouplis. C'est un bon classique Bordeaux.

NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 91

Revue du Vin de France - 16