

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2014

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 longtemps valu 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 accolée à celui de Château Latour et l'autre moitié derrière Château Pichon Baron, située 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 fallut 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	Thomas BONTEMPS
Œnologue conseil	Eric Boissenot
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	650 g/pied
Culture	Traditionnelle . Viticulture biodynamique
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuaison	18 à 24 jours
Assemblage	71 % cabernet sauvignon, 29 % merlot
Élevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Second vin	La Chapelle de Bages, la Fleur de Haut-Bages Libéral, le Pauillac de Haut-Bages Libéral
Conservation	7 à 25 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Le cycle végétatif a été précoce cette année. La floraison a été rapide et la vigne a pu bénéficier d'un climat chaud à partir de juin.

Les risques de maladie ont été élevés ; ce qui a demandé une surveillance plus élevée du vignoble. De fin juin à septembre, la météo a été capricieuse avec des averses fréquentes et des températures plutôt fraîches. Ce qui affecta la maturation des raisins qui a été lente. En effet, la véraison a eu lieu seulement fin août. Seul un automne exceptionnellement beau pouvait sauver le millésime. Et c'est ce qui arriva... La région a connu l'été indien le plus long de son histoire. Jusqu'à fin octobre, des journées chaudes et sèches se sont succédées. Les vendanges ont eu lieu du 26 septembre au 16 octobre 2014.

L'état sanitaire était très sain. Les raisins présentaient une belle concentration tannique, des arômes et un équilibre magnifiques. Ce millésime nous impressionne par son fruit, son croquant ; son équilibre et sa finesse tannique.

NOTES DE DEGUSTATION

Le millésime a de la personnalité et du relief.

Le nez est vif et complexe. On y retrouve du fruits rouges et noires des arômes de , de la truffe blanche et du cacao grillé. En bouche, les tanins auront encore besoin de temps pour s'assouplir mais globalement sa fraîcheur, sa minéralité et son fruit le rend très agréable. Ainsi que sa rondeur et son onctuosité.

NOTES DE DEGUSTATION

Bettane & Desseuve - 93

James Suckling - 92

Wine Spectator - 89/92

Decanter - 17

René Gabriel - 17

Vinum - 17