

La Chapelle de Bages is the second wine of Château Haut-Bages Libéral. It is made from the young vines, which have less than 15 years old. This wine takes advantage of all the tools and the know-how of a 5th Classified Growth. It is a elegant illustration of the property.

Today, the property is run by Claire Villars. She had undertaken a complete overhaul of the tool of winemaking and a new approach of the vine growing, with better respect of the environment. The goal is to express the excellence of the terroir of Château Haut-Bages Libéral in its wines.

Owner	Claire VILLARS LURTON
Production manager	Thomas BONTEMPS
Winemaking consultant	Eric BOISSENOT
Surface of the vineyard	5 hectares
Soil	Guntz gravels on clay and limestone
Plantation	80% cabernet sauvignon, 20% merlot
Average age of vineyard	15 years
Density	10 000 plants/ha
Yield	800g/plant
Growing	Biodynamic farming
Harvest	Hand picking
Vinification	Traditional. In thermo-regulated stainless steel and concrete vats
Fermentation on skins	18 to 21 days
Aging	12 months in oak barrels
Blending	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Production	30 000 bottles
Conservation	1 to 10 years



CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

The climatic conditions of 2013 were difficult. Heavy rainfall will remain anchored in our memories.

However, the months of July and August were particularly beautiful and hot. What saved the vintage.

This vintage is full of subtleties, wrested from nature by precision and rigor in the work. They are moderately strong but soft and elegant.

The cabernet sauvignon are the backbone of the blend. They were harvested ripe without any vegetal notes.

As for the merlot, they are unfortunately not present after a heavy sagging comparable to the vintage 1984.

TASTING

On the nose, the wine reveals some aromas of black and red fruits. Some hints of cedar and licorice.

The attack is frank and fresh. The structure is soft and delicate.

The wine is ready to drink and has a soft character, it is fruity and easy.

Le Pauillac de Haut-Bages Libéral est le second vin du Château Haut-Bages Libéral. Issu des vignes jeunes ayant généralement moins de 15 ans, il bénéficie de tout l'outil et le savoir faire d'un 5e Cru Classé. Il reste une belle illustration de la propriété.

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. L'objectif est de faire exprimer l'excellence du terroir de Haut-Bages Libéral dans ses vins.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Thomas Bontemps
Oenologue conseil	Eric Boissenot
Superficie du vignoble	5 hectares
Nature du sol	Graves guntziennes sur substrat argilo-calcaire
Encépagement	80 % cabernet sauvignon, 20 % merlot
Age des vignes	15 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	800 g/pied
Culture	Agriculture biodynamique
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve inox et béton thermo-régulées
Cuaison	18 à 21 jours
Elevage	12 mois en barriques
Assemblage	80 % cabernet sauvignon, 20 % merlot
Production	30 000 cols
Conservation	1 à 10 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Les conditions climatiques de l'année 2013 ont été difficiles. La forte pluviosité restera ancrée dans nos mémoires.

Toutefois, les mois de juillet et d'août ont été particulièrement beaux et chauds. Ce qui sauva le millésime .

Ce millésime est pleins de subtilités, arrachée à la nature par un travail de précision et de rigueur. Ils sont moyennement puissants mais tendres et élégants.

Les cabernet sauvignon constituent le pilier des assemblages. Ils ont été vendangés mûr sans caractère végétal

Quant aux merlots, ils sont malheureusement peu présents après une forte coulure comparable à celle de 1984.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Au nez, le vin révèle des arômes de fruits frais noirs et rouges . Quelques notes de cèdre et de réglisse.

L'attaque est franche et fraîche. La structure est souple et délicate.

Le vin est prêt à boire et présente un caractère souple, facile et fruité.