

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2015

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. Le cru est désormais en cours de certification en agriculture biologique et en biodynamie.

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	800 g/pied
Culture	En cours de certification en Agriculture Biologique et en biodynamie
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuaison	18 à 24 jours
Assemblage	65 % cabernet sauvignon, 35 % merlot
Elevage	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 30 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver fut pluvieux puis devint sec. Les conditions météorologiques ont été bien plus favorables à partir d'avril. Car la montée des températures, associées à la disponibilité hydrique des sols, ont contribué à l'homogénéité du débourrement. La floraison fut homogène et rapide.

A partir de fin juin, l'été devint très chaud. Ces conditions de déficit hydrique et de températures chaudes ont permis à la peau des raisins de s'épaissir, de se concentrer en tanins et aux pépins d'évoluer rapidement. La sécheresse a engendré une progression très lente de la véraison pendant juillet.

Par contre, les pluies abondantes du mois d'août, ont permis de la débloquent et elle fut alors très rapide et harmonieuse. Les baies ont pu grossir correctement mais le rendement par pied resta assez faible.

On avait alors la certitude que 2015 serait un grand millésime. Les conditions hydriques particulières ont été favorable à la concentration et à la maturation des tanins. Ceux-ci sont très élégants. La qualité des merlots était exceptionnelle et les cabernets ont atteint un niveau de concentration tannique et de maturité des grands millésimes.

Les vendanges ont commencé le 17 septembre et se sont terminées le 5 octobre 2015.

DEGUSTATION

Le nez est frais, croquant et exalte des arômes de petites baies noires. Quelques notes d'épices et de tabac apportent au bouquet une certaine élégance. En bouche, l'attaque est pleine et ample. Le vin est précis, avec des tanins fermes et une acidité bien dosée. Le style est à la fois gourmand et classique. La finale est longue et volumineuse.

NOTES DE DEGUSTATION

La Revue du Vin de France - 16/ 16,5

James Suckling - 94

René Gabriel - 17

Markus del Monego - 91

Decanter - 90

Wine Spectator - 89 / 92