

Le HAUT-MÉDOC de Haut-Bages Libéral

Pauillac

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2015

Claire Villars Lurton, propriétaire du Château Haut-Bages Libéral, a acquis ce vignoble en 2007. Les vignes sont d'un seul tenant et sont situées sur la commune de Vertheuil, au Nord de Pauillac. Le vin est élaboré au Château Haut-Bages Libéral à Pauillac. Il bénéficie ainsi de toutes les infrastructures et du savoir-faire d'une propriété classée 5ième Cru Classé en 1855. Claire Villars Lurton a entrepris une refonte totale de l'outil de vinification et oriente sa gestion du vignoble vers une viticulture durable et raisonnée. En effet, son vignoble est en cours de certification en agriculture biologique et biodynamique.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Thomas Bontemps
Oenologue conseil	Eric Boissenot
Superficie du vignoble	9 hectares
Nature du sol	Argilo-calcaire
Encépagement	60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
Age des vignes	20 ans
Densité	6 500 pieds/ha
Rendement	800 g/pied
Culture	Vignoble en cours de certification Agriculture Biologique et en biodynamie
Vendanges	Machine avec tri embarqué et finition sur table de tri
Vinification	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Cuaison	18 à 24 jours
Elevage	12 mois en barriques
Assemblage	60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
Production	30 000 cols
Conservation	1 à 7 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a connu un épisode pluvieux ; puis sec. Les conditions favorables à partir du mois d'avril, associées à la disponibilité hydrique des sols, ont contribué à l'homogénéité du débournement. La floraison a eu lieu la première quinzaine de juin et elle fut homogène et rapide.

A partir de fin juin, l'été devint presque caniculaire. 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 tout juillet. Par contre, les pluies abondantes du mois d'août, ont permis de la débloquent.

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 tanique et de maturité des grands millésimes.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez offre des expressions de fruits noirs mûrs; ainsi qu'une fraîcheur légèrement acidulée.

En bouche, l'attaque est franche et subtile. La structure est plutôt souple avec des tanins encore présents. Le vin est ample et offre un beau volume en final.

Le millésime est équilibré avec une trame tanique tout en finesse qui le rend agréable à boire même dans sa jeunesse.