

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.

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	600 g/pied
Culture	Traditionnelle. Viticulture raisonnée
Vendanges	Machine avec tri embarqué et finition sur table de tri
Vinification	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Cuaison	18 à 21 jours
Elevage	12 mois en barriques
Assemblage	60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
Production	18 000 cols
Conservation	1 à 6 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 plein 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 mûrs sans caractère végétal.

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Des arômes de fruits frais et une pointe de bois de cèdre. L'attaque est franche et fraîche. La structure est souple et délicate.

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