

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	800 g/pied
Culture	Traditionnelle. Viticulture raisonnée
Vendanges	Machine avec tri embarqué et finition sur table de tri
Vinification	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Cuvaision	18 à 24 jours
Elevage	12 mois en barriques
Assemblage	60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
Production	28 000 cols
Conservation	1 à 7 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Le début de l'année 2012 a été particulièrement difficile en terme de conditions météorologiques avec un hiver très sec et froid. Le printemps s'est avéré très humide avec une forte pression de mildiou. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Les conditions sont devenues favorables à partir de mi-juillet et pendant plus de 2 mois, ce qui est extrêmement rare.

A partir de cette date, des températures plus clémentes ont permis de rattraper les retards. Bien que la chaleur du mois d'août et le manque d'eau ont localement ralenti la véraison des jeunes vignes. Finalement, les précipitations de fin septembre ont favorisé l'évolution des pellicules et accéléré la maturation.

La répartition de la vendange sur le pied (petits rendements) et le bon état du vignoble, ajouté à un travail très précis du tri, ont été capital cette année pour optimiser la qualité de ce millésime. Le millésime 2012 est puissant, tendre et digeste.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

De arômes de fruits rouges et noirs ; ainsi qu'une belle fraîcheur. Le vin est tendre, rond et très agréable à boire. L'équilibre est atteint et donne une finale nette et fruitée. Les tanins mûrs rendent le vin très souple.