

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2016

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	1,5 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
Cuvaison	18 à 24 jours
Assemblage	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot 30 a
Élevage	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

En conversion



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'année a connu de nombreux incidents climatiques qui ont rendu le début de saison complexe : l'hiver a connu des records de précipitations, des températures très douces, du gel et une pression incessante du mildiou jusqu'à fin juin. Cette pression a été compliquée à gérer en biodynamie mais une grande vigilance a permis de limiter les attaques sur grappes. En été, la tendance s'est inversée avec un mois de juillet, qui fut le plus sec des 10 derniers millésimes. Août et septembre connurent des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Le déficit hydrique a renforcé l'accumulation d'anthocyanes dans les baies et les fortes températures, celle en sucre. La baisse des températures à la mi-septembre ont permis de préserver la qualité aromatique des baies et de pousser les maturations et l'extraction des tanins. Les vins produits sont très équilibrés, riches en couleur et en tanins.

DEGUSTATION

La robe est dense et profonde. Au nez le bouquet est précis et somptueux. Des arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis, prunes noires mûres) se mêlent à une pointe mentholée.

Au palais, on découvre des tanins fins, enrobés d'arômes de mûre et de framboise. La bouche est onctueuse et soyeuse. Une très longue finale accompagnée d'une incroyable profondeur.

NOTES DE DEGUSTATION

James Suckling - 94/95	Decanter - 91
Weinwisser - 17	Wine Enthusiast - 93 / 95
RVF - 16,5 / 17	Wine Spectator - 91 / 94
Neal Martin, Wine Advocate- 90 / 92	