



La Chapelle de Haut-Bages Libéral est le second vin du Château Haut-Bages Libéral. Issu des vignes jeunes ayant généralement moins de 15 ans, il bénéficie de tout l'outil et le savoir faire d'un 5e Cru Classé. Il reste une belle illustration de la propriété. 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. La propriété est en cours de reconversion en Agriculture Biologique et en biodynamie. L'objectif est de faire exprimer l'excellence du terroir de Château Haut-Bages Libéral dans ses vins.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Thomas Bontemps
Oenologue conseil	Eric Boissenot
Superficie du vignoble	5 hectares
Nature du sol	Graves guntziennes sur substrat argilo-calcaire
Encépagement	60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
Age des vignes	15 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	1 kg/pied
Culture	En cours de reconversion en Agriculture Biologique et pratique de la biodynamie
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve inox et béton thermo-régulées
Cuaison	18 à 24 jours
Elevage	12 mois . 20 % de barriques neuves et de 1 et 2 vins 30 % en cuve béton
Assemblage	60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
Conservation	1 à 10 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

La première partie de l'année a été difficile pour les viticulteurs. En effet, l'hiver fût extrêmement pluvieux et exceptionnellement chaud. La pression resta forte jusqu'à fin juin avec la présence de maladies fongiques et de gel. Une attention constante sur nos vignobles a été cruciale pour limiter ces menaces.

Heureusement, la tendance s'est inversée en juillet et la région a connu l'été le plus sec de la décennie. Le déficit en eau a augmenté l'accumulation des anthocyanes dans les baies et les températures chaudes ont favorisées la concentration en sucres. Et enfin, la baisse des températures à la mi-septembre a permis de préserver la qualité aromatique des baies et de favoriser la maturation des tanins. Les meilleures conditions de maturation étaient réunies. Le millésime offre un vin équilibré, coloré et avec une belle concentration tannique.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez est à la fois intense, précis et complexe avec des notes de tabac, de boîte à cigares, de cèdre et de cassis.

En bouche, les tanins sont fins et mûrs. Belle expression de fruits noirs.

La finale est longue et ronde. Le vin est très agréable à boire.