

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2017

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	800 g/pied
Culture	En cours de certification en Agriculture Biologique et en biodynamie
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox . Sélection parcellaire
Cuaison	18 à 22 jours
Assemblage	72 % cabernet sauvignon, 28 % merlot
Elevage	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	4 à 25 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a connu un déficit de précipitations très important. La première partie de l'hiver fût froide ; alors que la deuxième partie connut des températures plutôt douces. Le débourrement fut relativement précoce.

A la fin d'avril, une forte période de gel s'est abattue sur la région causant des dégâts dans le sud du vignoble médocain. A Pauillac, le fleuve a joué son rôle de régulateur climatique et les vignes ont été épargnées dans l'appellation. La douceur de mai et juin accentue la précocité de la croissance végétative. La floraison précoce fut très homogène et elle a assuré une excellente nouaison.

Nos parcelles en culture en biodynamie ont montré des profils sanitaires particulièrement intéressants avec un feuillage durablement sain surtout après les pluies estivales et de début septembre où la pression était forte. Au moment des vendanges précoces, on constate que les pellicules sont épaisses, les pépins sont mûrs, les pulpes sont aromatiques et que les tanins sont peu astringents. 2017 se caractérise par des tanins mûrs ; les vins sont équilibrés, aromatiques et denses.

DEGUSTATION

Couleur éclatant rouge rubis avec un nez fruité et parfumé aux arômes de cerises et de cassis. La finale est souple et ronde ; avec une fraîcheur bien intégrée.

Un vin charmeur, harmonieux et facile à boire.

NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 90 / 93

Decanter - 17

James Suckling - 94 / 95

Wine Enthusiast - 92

Neal Martin : 89 / 91