



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 certification 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	1,5 kg/pied
Culture	En cours de certification en Agriculture Biologique et en biodynamie
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve inox et béton thermo-régulées
Cuaison	18 à 22 jours
Elevage	12 mois en barriques
Assemblage	60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
Conservation	1 à 10 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.

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.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez présente une belle finesse aromatique et une belle harmonie. Des arômes de vanille, de chocolat noir se mêlent aux fruits noirs et aux épices.

En bouche, le vin est homogène avec un beau croquant et des tanins gras. Des arômes de cerise noire se fondent avec la rondeur du vin.

Le vin est très agréable à boire.