

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.

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 |
| 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 | 1 kg/pied |
| Culture | Agriculture biologique et biodynamique |
| Vendanges | Machine avec tri embarqué et finition sur table de tri |
| Vinification | Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées |
| Cuaison | 18 à 22 jours |
| Elevage | 12 mois en barriques |
| Assemblage | 60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot |
| Production | 28 000 cols |
| 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. 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.