



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2013

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.

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	650 g/pied
Culture	Traditionnelle . Viticulture biodynamique
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuaison	18 à 24 jours
Assemblage	75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot
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	5 à 20 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Les conditions climatiques de l'année 2013 ont été difficiles. La forte pluviosité restera ancrée dans nos mémoires.

Toutefois, les mois de juillet et d'août ont été particulièrement beaux et chauds. Ce qui sauva le millésime .

Ce millésime est pleins de subtilités, arrachée à la nature par un travail de précision et de rigueur. Ils sont moyennement puissants mais tendres et élégants.

Les cabernet sauvignon constituent le pilier des assemblages. Ils ont été vendangés mûr sans caractère végétal

Quant aux merlots, ils sont malheureusement peu présents après une forte coulure comparable à celle de 1984.

NOTES DE DEGUSTATION

En bouche, les arômes de baies fruits noires dominent (cassis, mûrs).

L'attaque est franche et nette. Les tanins sont mûrs. Le millésime a une densité qui fait de lui une année à boire plus tôt qu'un millésime classique.

NOTES DE DEGUSTATION

James Sukling - 91/92

Jancis Robinson - 16,5

Wine Spectator – 86/89

René Gabriel - 16