



# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5<sup>E</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE  
Millésime 2009

Le nom de Château Haut-Bages Libéral a deux racines. La famille Libéral régissait le domaine dès le début du XVIII<sup>ème</sup> 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 valu longtemps 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 accolé à celui de Château Latour et l'autre moitié derrière Château Pichon Baron, situé 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 fallu 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	Stefano RUINI
Oenologue conseil	Eric BOISSENOT
Superficie du vignoble	30 hectares
Nature du sol	Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire
Encépagement	75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot
Age des vignes	35 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	1 kg à 1,2 kg/pied
Culture	Traditionnelle . Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuaison	18 à 24 jours
Assemblage	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Elevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Production	138 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	La Chapelle de Bages, la Fleur de Haut-Bages Libéral, Le Pauillac de Haut-Bages Libéral
Conservation	De 5 à 30 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Ce millésime est le plus précoce de ces 5 dernières années. La pluviométrie d'avril à septembre a été inférieure aux années précédentes, soit 45 % en moins par rapport à 2007. Il en a résulté un rendement par pied plus faible.

Septembre et Octobre ont été marquée par des nuits fraîches, ce qui a engendré une phase de maturation régulière et rapide dans des conditions sanitaires optimales. Les différents cépages ont atteint des niveaux élevés de polyphénols et ont conservé une belle fraîcheur.

La récolte des merlots a eu lieu du 21 au 29 septembre et des cabernets sauvignon du 29 septembre au 9 octobre 2009.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime 2009 a une couleur rouge violine intense. Le nez est déjà ouvert avec beaucoup de fruits noirs et également rouges ; mais également des notes florales.

L'attaque est franche. La bouche est puissante et a un bon équilibre entre la fraîcheur, le gras et les tanins. La finale est longue et volumineuse. Le vin a du caractère. 2009 a un long potentiel de garde et c'est un grand millésime.

## NOTES DE DEGUSTATION

Robert Parker - 92

Neal Martin - 90 / 92

Wine Spectator - 91/94

Bettane & Desseuve - 16,5

René Gabriel - 19

Jacques Dupont - 17

Revue du Vin de France - 16,5