



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2008

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 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 retrouva 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	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Age des vignes	35 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	800 g à 1 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	68 % cabernet sauvignon, 32 % merlot
Elevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Production	132 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	La Chapelle de Bages, la Fleur de Haut-Bages Libéral
Conservation	5 à 20 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

2008 est la septième année consécutive qui a connu un hiver sec. Ce qui a conduit à un arrêt précoce de la croissance et à l'allongement de la phase de maturation.

Les températures négatives de début avril ont provoqué des gelées et un débourrement tardif. Les pluies de début Juin ont contrarié la floraison et ceux de la mi-août ont fini par déprimer les vigneron. Tous ces évènements climatiques annonçaient un millésime avec un faible rendement, mais on se souviendra de cette année comme une année tardive. Une arrière-saison sèche avec des journées chaudes et des nuits fraîches a ainsi sauvé le millésime. Car ces conditions ont favorisé une maturation lente et régulière des raisins. Ils ont alors pu être récoltés à leur maturité optimale avec une excellente concentration tannique.

Les merlots ont été récoltés du 30 Septembre au 6 Octobre et les cabernets sauvignon du 7 au 16 Octobre 2008.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime 2008 se caractérise par ses arômes de fruits rouges et noirs ; mais également de minéralité et de cèdre. On note de la fraîcheur au nez et en bouche. Un bel équilibre avec des tanins fins. Légèrement poivré et clou de girofle.

NOTES DE DEGUSTATION

Jancis Robinson - 17

Decanter - 4 *

Wine Spectator - 89

René Gabriel- 16