



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2005

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 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	Michel COUASNON
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	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	71 % cabernet sauvignon, 29 % merlot
Élevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Production	170 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	La Chapelle de Bages, la Fleur de Haut-Bages Libéral
Conservation	5 à 40 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a été froid, très sec et peu favorable au développement des maladies. En revanche, les faibles précipitations laissaient présager un déficit hydrique en été.

Le débourrement et la floraison ont été rapides et homogènes grâce à un temps chaud et sec.

L'été a été particulièrement chaud et il a plu deux fois moins que les normales de saison. La croissance a été régulière et précoce avec un vignoble particulièrement sain.

Ces excellentes conditions de maturation ont favorisé une grande concentration en sucres et en composés phénoliques. En dépit d'un déficit hydrique précoce, la vigne a su extraire du sol et du sous-sol de graves, l'eau nécessaire à son développement.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est rouge sombre. Le nez présente des arômes délicats de fruits rouges et noirs avec des notes minérales et mentholées.

En bouche, le vin est puissant, structuré et élégant. Une belle fraîcheur. La finale est longue et pure et révèle un millésime avec un bel équilibre.

NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 93

René Gabriel - 18

Decanter - 17

Vinum - 16,5

Bettante & Desseauve - 16

Jancis Robinson - 16