



# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

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

FICHE TECHNIQUE  
Millésime 2003

Le nom de Château Haut-Bages Libéral a deux racines. La famille Libéral régissait le domaine dès le début du XVIII<sup>e</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 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	Michel COUASNON
Superficie du vignoble	30 hectares
Nature du sol	Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire
Encépagement	80 % cabernet sauvignon, 20 % merlot
Age des vignes	35 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	600 g/pied
Culture	Traditionnelle . Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuvaison	18 à 24 jours
Assemblage	75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot
Elevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Production	147 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	La Chapelle de Bages, la Fleur de Haut-Bages Libéral
Conservation	5 à 30 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Du « jamais vu » sont les mots qui décrivent les conditions climatiques du millésime 2003.

Les heures d'ensoleillement et les températures ont dépassé tous les records. Malgré ces conditions météorologiques extrêmes, les raisins ont été ramassés à leur maturité phénolique optimale. Ceci grâce à une surveillance attentive et journalière, à un parfait état sanitaire du vignoble et surtout à la bonne maturité des tanins de pellicule. La précocité a été exceptionnelle car les vendanges ont eu lieu quasiment trois semaines plus tôt que les années précédentes pour les merlots. Quant aux cabernets sauvignon, il ont suivi une maturation lente et ont été récoltés au fur et à mesure de l'atteinte de la maturité de chaque parcelle jusqu'à fin Septembre.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez est ouvert avec de l'élégance et de la complexité. On devine de la truffe blanche et des notes de cerises noires et de mûres. La bouche est équilibrée avec une belle fraîcheur. Les tanins sont fondus.

## NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator—89/ 91

Jancis Robinson - 17,5

Jacques Dupont, Le Point - 16,5