



# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

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

FICHE TECHNIQUE  
Millésime 2002

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	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	800 g/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	80 % cabernet sauvignon, 20 % merlot
Élevage	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

La climatologie de ce millésime était chaotique avec une alternance de périodes plus ou moins bénéfiques à la croissance de la vigne... mais le miracle a eu lieu.

L'hiver a été froid, le printemps et l'été ont connu des températures élevées. D'autre part, le déficit hydrique était important. Les conditions climatiques de juin ont entraîné de la coulure et du millerandage surtout sur les merlots. Vers la fin de l'été, un temps sec s'installa alors avec des journées chaudes et ensoleillées. Le début des vendanges a été menacé par de violents orages, ce qui a obligé le ramassage rapide des merlots. La fin des vendanges a connu une météo plus clémente et les cabernets sauvignon ont alors pu être ramassés au fur et à mesure de leur maturité. Ce millésime présente beaucoup d'élégance avec une belle structure apportée par la qualité des cabernets sauvignon.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Un vin au profil aromatique fin et élégant. Il mêle des notes discrètes de fèves de cacao, de fruits noirs et une touche florale. Belle persistance en bouche. Les tanins sont encore présents mais le vin présente une belle structure à la fois pure et droite .

## NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 91

Revue du Vin de France - 16

Decanter - 4\*

Jancis Robinson - 16

René Gabriel - 17