

La Chapelle de Bages is the second wine of Château Haut-Bages Libéral. It is made from the young vines, which have less than 15 years old. This wine takes advantage of all the tools and the know-how of a 5th Classified Growth. It is a elegant illustration of the property.

Today, the property is run by Claire Villars. She had undertaken a complete overhaul of the tool of winemaking and a new approach of the vine growing, with better respect of the environment. The goal is to express the excellence of the terroir of Château Haut-Bages Libéral in its wines.

Owner	Claire VILLARS LURTON
Production manager	Thomas BONTEMPS
Winemaking consultant	Eric BOISSENOT
Surface of the vineyard	5 hectares
Soil	Guntz gravels on clay and limestone
Plantation	80% cabernet sauvignon, 20% merlot
Average age of vineyard	15 years
Density	10 000 plants/ha
Yield	800g/plant
Growing	Biodynamic farming
Harvest	Hand picking
Vinification	Traditional. In thermo-regulated stainless steel and concrete vats
Fermentation on skins	18 to 21 days
Aging	12 months in oak barrels
Blending	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Production	30 000 bottles
Conservation	1 to 10 years



CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

The beginning of 2012 was particularly difficult in terms of weather conditions with a very dry and cold winter. The spring had been very wet with a strong mildew pressure. Prophylaxis and balance vines played an important role in the control of fungal diseases. Conditions became favorable from mid-July for more than 2 months, which is extremely rare.

From that date, warmer temperatures allowed the backlog. Although the heat of August and the lack of water locally slowed the ripening of the young vines. Finally, the rainfalls at the end of September favored the evolution of the skin and accelerated the maturation.

The dispatching of the bunches on the vine (low yields) and the good condition of the vineyard, added to a very specific job of sorting, were capital this year to optimize the quality of the vintage. The 2012 vintage is powerful, tender and digestible.

TASTING

On the nose, the wine has aromas of ripe black fruits especially of blackcurrant. Some hints of cedar, lico-rice and smoked aromas.

On the palate, we appreciate its roundness, the fleshy and round tannins. It is a balanced, fruity and easy wine.

Le Pauillac de Haut-Bages Libéral est le second vin du Château Haut-Bages Libéral. Issu des vignes jeunes ayant généralement moins de 15 ans, il bénéficie de tout l'outil et le savoir faire d'un 5e Cru Classé. Il reste une belle illustration de la propriété. 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. L'objectif est de faire exprimer l'excellence du terroir de Haut-Bages Libéral dans ses vins.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Thomas Bontemps
Oenologue conseil	Eric Boissenot
Superficie du vignoble	5 hectares
Nature du sol	Graves guntziennes sur substrat argilo-calcaire
Encépagement	80 % cabernet sauvignon, 20 % merlot
Age des vignes	15 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	800 g/pied
Culture	Agriculture biodynamique
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve inox et béton thermo-régulées
Cuaison	18 à 21 jours
Elevage	12 mois en barriques
Assemblage	80 % cabernet sauvignon, 20 % merlot
Production	30 000 cols
Conservation	1 à 10 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Le début de l'année 2012 a été particulièrement difficile en terme de conditions météorologiques avec un hiver très sec et froid. Le printemps s'est avéré très humide avec une forte pression de mildiou. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Les conditions sont devenues favorables à partir de mi-juillet et pendant plus de 2 mois, ce qui est extrêmement rare.

A partir de cette date, des températures plus clémentes ont permis de rattraper les retards. Bien que la chaleur du mois d'août et le manque d'eau ont localement ralenti la véraison des jeunes vignes. Finalement, les précipitations de fin septembre ont favorisé l'évolution des pellicules et accéléré la maturation.

La répartition de la vendange sur le pied (petits rendements) et le bon état du vignoble, ajouté à un travail très précis du tri, ont été capital cette année pour optimiser la qualité de ce millésime. Le millésime 2012 est puissant, tendre et digeste.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Au nez, le vin présente des arômes de fruits noirs mûrs surtout de cassis. Quelques notes de cèdre, de réglisse et fumés.

En bouche, on apprécie sa rondeur, des tanins enveloppés et gras.

C'est un vin équilibré, fruité et facile.