



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 idea 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	In conversion to organic and biodynamic farming
Harvest	Hand picking
Vinification	Traditional. In thermo-regulated stainless steel and concrete vats
Fermentation on skins	18 to 24 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 growing season was early this year. Flowering was fast and the vineyard has benefited from a warm climate from June. The risk of diseases was high; which required a higher monitoring of the vineyard. From late June to September, the weather has been erratic with frequent showers and rather cool temperatures. What made the maturation longer. Only an exceptionally beautiful autumn could save the vintage. And this is what happened ... The region has experienced an Indian summer the longest in its history. Until the end of October, hot and dry days followed. The harvest took place from September 26th to October 16th, 2014.

The grapes were sane with a good concentration of tannins, flavors and a beautiful balance. This vintage impresses us with its juicy fruit, its balance and tannic finesse.

TASTING

The vintage gave very pleasant wine to drink with a juicy fruit and freshness.

The nose is red berries fruits and mineral.

The tannins are wrapped and revealing a fruity finish. The tannins are already mellow. Lots of elegance and a real pleasure.

La Chapelle de Bages 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 Château 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	En cours de certification en Agriculture Biologique et en biodynamie
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve inox et béton thermo-régulées
Cuaison	18 à 24 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 cycle végétatif a été précoce cette année. La floraison a été rapide et la vigne a pu bénéficier d'un climat chaud à partir de juin.

Les risques de maladie ont été élevés ; ce qui a demandé une surveillance plus élevée du vignoble. De fin juin à septembre, la météo a été capricieuse avec des averses fréquentes et des températures plutôt fraîches. Ce qui rendit la maturation plus longue. Seul un automne exceptionnellement beau pouvait sauver le millésime. Et c'est ce qui arriva... La région a connu l'été indien le plus long de son histoire. Jusqu'à fin octobre, des journées chaudes et sèches se sont succédées. Les vendanges ont eu lieu du 26 septembre au 16 octobre 2014.

L'état sanitaire était très sain. Les raisins présentaient une belle concentration tannique, des arômes et un équilibre magnifiques. Ce millésime nous impressionne par son fruit, son croquant ; son équilibre et sa finesse tannique.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime a donné un vin très agréable à boire avec un fruit croquant et de la fraîcheur.

Le nez exalte des arômes de fruits rouges et de la minéralité.

Les tanins sont enveloppés et fins révélant un vin fruité en bouche. Les tanins commencent déjà à se fondre.

De l'élégance et du plaisir.