

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 vineyard is being converting in organic and biodynamics farming. 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 winter was very rainy to mid-March and then it became dry. The conditions were much more favorable from April. From the end of June, Summer became very hot and almost scorching because there was no rain during the entire month of July. The water deficit and the warm temperatures allowed the skin of the grapes to thicken, to concentrate in tannins and the pips to evolve rapidly. The drought led to a very slow progression of the ripening throughout July. For cons, the heavy rains of August, helped to unblock the situation and then it was very fast and smooth.

The berries could grow properly but the yield would remain low due to the drought before the veraison.

We then had the certainty that 2015 would be a great vintage. The specific water conditions were favorable to the concentration and maturation of the tannins. They are very elegant. The quality of the merlot was outstanding and the cabernet sauvignon reached a level of tannin concentration and maturity of the great vintages. The harvest began on September 17th and ended October 5, 2015.

TASTING

The wine shows a beautiful garnet robe. The nose is intense and has clear aromas of dark red fruits. On the palate, the fruit is juicy and the tannins are smooth. There is also little hint of spices and minerality. A good balance between tannins and acidity. The length is long and it is pleasant to drink.

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. La propriété est en cours de certification en Agriculture Biologique et en biodynamie. 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
Cuvaision	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

L'hiver a connu un épisode pluvieux jusqu'à mi-mars puis il est devenu sec. Les conditions météorologiques ont été bien plus favorables à partir du mois d'avril. A partir de fin juin, l'été devint alors très chaud voir caniculaire et il n'a pratiquement pas plu tout le mois de juillet. Ces conditions de déficit hydrique et de températures chaudes ont permis à la peau des raisins de s'épaissir, de se concentrer en tanins et aux pépins d'évoluer rapidement. La sécheresse a engendré une progression très lente de la véraison pendant tout juillet. Par contre, les pluies abondantes du mois d'août, ont permis de la débloquer et elle fut alors très rapide et harmonieuse. Les baies ont pu grossir correctement mais le rendement par pied resta assez faible à cause de la sécheresse avant véraison. On avait alors la certitude que 2015 serait un grand millésime. Les conditions hydriques particulières ont été favorables à la concentration et à la maturation des tanins. Ceux-ci sont très élégants. La qualité des merlots était exceptionnelle et les cabernets ont atteint un niveau de concentration tannique et de maturité des grands millésimes. Les vendanges ont commencé le 17 septembre et se sont terminées le 5 octobre 2015.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est rouge et légèrement tuilée. Le nez est intense et présente des arômes de fruits rouges mûres. En bouche, le vin est gourmand avec un fruit croquant et les tanins sont souples. Quelques notes d'épices et de minéralité.

Un bel équilibre entre les tanins et la fraîcheur. La persistance est longue et le vin est agréable à boire.