

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PRIMEURS

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2019

Le nom de Château Haut-Bages Libéral a deux racines. La famille Libéral régissait le domaine dès le début du XVIII^{ème} 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 longtemps valu 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 accolée à celui de Château Latour et l'autre moitié derrière Château Pichon Baron, située 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 fallut 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. Le cru est désormais certifié en agriculture biologique et en cours de conversion en biodynamie.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Thomas BONTEMPS
Œnologue conseil	Eric Boissenot
Superficie du vignoble	30 hectares
Nature du sol	Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire
Encépagement	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Age des vignes	35 ans
Rendement	1 kg/pied
Culture	Agriculture biologique et en cours de conversion en biodynamie
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox . Sélection parcellaire
Cuaison	18 à 22 jours
Assemblage	80 % cabernet sauvignon, 20 % merlot
Elevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Second vin	La Chapelle de Haut-Bages Libéral



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Janvier fut le seul mois froid de l'hiver ; alors que février a connu des températures douces. La vigne a débourré tôt mais a poussé lentement. Ces conditions n'ont également pas été favorables à la floraison, aggravée par une pluviométrie importante. Par contre, la fraîcheur a permis de contenir la virulence du mildiou. Le premier jour de l'été marqua un tournant météorologique et mena à un été chaud et sec.

Il y a eu plusieurs épisodes caniculaires avec un risque de déficit hydrique. Heureusement des précipitations salutaires ont accéléré la véraison et ont maintenu l'homogénéité phénologique. Les températures nocturnes d'août étaient inférieures à la moyenne et ont été favorables au développement précoce de la palette aromatique des raisins et à un chargement anthocyanique particulièrement élevé.

Les raisins récoltés avaient une maturité aboutie. Les degrés alcooliques sont légèrement supérieurs à la moyenne.

Le travail agronomique de fond en biodynamie réalisé sur les vignobles se révèle fondamental pour la bonne gestion de la chaleur et de la sécheresse de l'été. C'est ce travail de fond qui se révèle plus « payant » cette année ; ainsi que les travaux en vert sur le végétal effectué au bon moment.