



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL
MILLÉSIME 2021

Chers amis,

Après un printemps et un été compliqués (gel, coulure, froid), une forte pression mildiou nous a fait perdre près de la moitié de la récolte. Mais heureusement, cela n'impactera pas la qualité du millésime **2021 du CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL, qui se montre éclatant, puissant, élégant et vibrant.**

À l'issue d'un splendide mois de Septembre, le résultat est là : **un très bon millésime** qui se caractérise par beaucoup de minéralité et de salinité et par des tanins longs et mûrs.

Cette année difficile révèle encore une fois l'importance cruciale du terroir, et conforte nos orientations techniques qui visent à le respecter et à le valoriser.

Chez nous, les arbres, les fleurs et les céréales se mêlent aux vignes. Cet écosystème favorise le développement de la biodiversité et revitalise nos sols. C'est ainsi que les vers de terre, les champignons et les bactéries aident la vigne à s'alimenter et à être plus résiliente aux maladies.

Cette connexion entre le sol et la vigne nous permet de produire des raisins avec plus de complexité, eux-mêmes sources de vins vivants, salins, à la structure tannique plus tendue.

C'est dans des millésimes moins solaires comme le 2021 que **l'agroécologie et la biodynamie permettent à nos raisins d'approcher l'excellence** des plus grandes années.

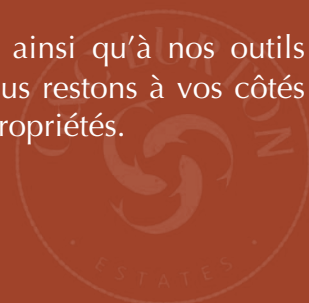
Avec un millésime aussi challengeant, qui aura mis l'équipe technique à rude épreuve, nous sommes d'autant plus fiers de compter parmi les « coups de cœur de la Rive Gauche en 2021 » d'Antonio Galloni, qui « n'oubliera pas de sitôt sa dégustation ».

Aussi, le CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2021 a été systématiquement noté au dessus de la moyenne des Châteaux du même rang ou de rangs bien supérieurs par l'ensemble des critiques l'ayant dégusté.

Enfin, je tiens à vous signifier à nouveau notre soutien.

Vous avez désormais tous accès à nos synthèses de distribution, ainsi qu'à nos outils d'accompagnement, que nous continuons d'étoffer. Sachez que nous restons à vos côtés pour assurer le développement et le déploiement territorial de nos propriétés.

Claire Villars-Lurton.



VINOUS, ANTONIO GALLONI 94-96 pts

« The 2021 is one of the best wines I have ever tasted from Claire Lurton. I won't soon forget tasting. Haut-Bages Libéral is one of my early favorites on the Left Bank in 2021. »

TERRE DE VINS 95 pts

« Un nez qui présage d'un vin sur le velours et l'onctuosité. Classe. »

LA RVF 92-93 pts

« Le vin affiche une grande droiture et de la précision dans le dessin de sa bouche. »

THE DRINK BUSINESS, COLIN HAY 92-94+ pts

« On ressent la puissance du terroir. »

VINBLADET, PETER WINDING 92-94 pts

« Très fin. Belle structure, puissance mais en même temps une finale fraîche et minérale. »

BETTANE ET DESSEAUVE 92-93 pts

WINE ADVOCATE, WILLIAM KELLEY 91-93 pts

« The 2021 offers up aromas of rich berries, plums, loamy soil, liquorice and spices. »

NOUVEAUX PACKAGING MILLÉSIME 2021*



**LA TRADITIONNELLE CAISSE BOIS 12
BOUTEILLES**
(GRAVURE SÉRIGRAPHIÉE EN ORANGE)



UN NOUVEAU CARTON 6 BOUTEILLES



**OPTION CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES
EN 2x3**
Avec un surcoût unitaire de 30cts / bouteille

**L'étiquette du Château Haut-Bages Libéral demeure inchangée. Ces nouveaux packaging seront disponibles dès la livraison du millésime 2021.*

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2021

LE VIGNOBLE

30 hectares de graves argilo-calcaire autour de la propriété et graves profondes sur le plateau de Bages.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire et sur-mesure (adaptée en matériel, durée et en températures)

Macération avec apport d'un gaz neutre pour stimuler des mouvements en douceur.

Remontage d'un volume/jour.
24 jours de macération.

Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.



LES PRATIQUES CULTURALES



DEGRÉ ALCOOLIQUE

13% (v/v)

L'ASSEMBLAGE

90% Cabernet sauvignon	10% Merlot
-------------------------------------	----------------------

L'ÉLEVAGE

16 mois d'élevage :

40% en barriques neuves
40% en barriques d'un vin
20% en amphores TAVA

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Thomas BONTEMPS
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT