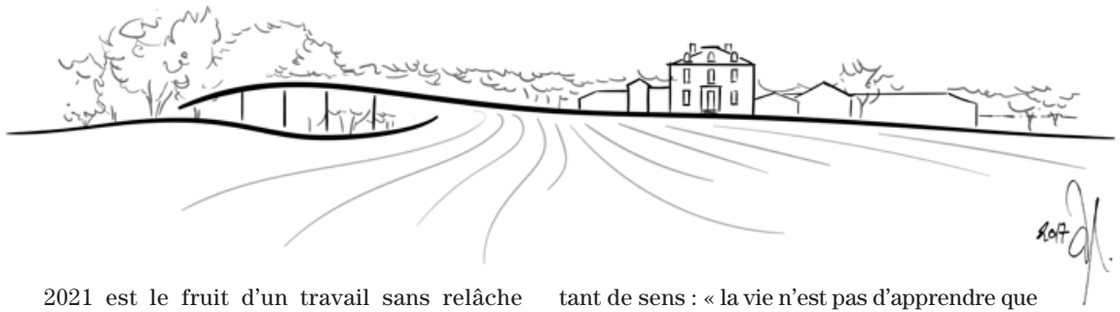
Chateau Haut-Bailly

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2021

Ce qui fait battre le cœur de Haut-Bailly, c'est la passion. Celle d'appartenir à un terroir unique et une histoire exceptionnelle, celle d'innover en permanence pour rester à la pointe, celle de donner le meilleur de nous chaque année et ce malgré les spécificités du millésime.



2021 est le fruit d'un travail sans relâche pour protéger nos vignes. Notre équipe s'est appuyée sur sa longue expérience et sur ce que la technique du monde contemporain du vin a de mieux à offrir. Tous ont été sur le pont pour affronter les aléas de la nature. Je tiens à remercier et rendre hommage à ceux qui se sont impliqués pour faire que ce millésime soit digne d'intérêt. Leur réactivité et leur adaptation à un enchainement de calamités sont nobles. Jamais cette maxime n'aura eu tant de sens : « la vie n'est pas d'apprendre que les orages passent, c'est d'apprendre à danser sous la pluie ».

Mais cette passion est aussi le bonheur de transmettre et de partager avec vous le fruit de cette recherche d'excellence. Nous espérons que ce millésime saura vous séduire et tout vous révéler de son âme.

Chris Wilmers

Président du Conseil de Surveillance
Château Haut-Bailly

Professeur d'Ecologie,
Département d'Etudes Environnementales,
Université de Californie, Santa Cruz, USA

Cette année nous en a fait voir de toutes les couleurs !

Être au plus près de son terroir. Plus que jamais, un millésime comme 2021 nous rappelle cette nécessité.

Certains l'associent à une contrainte, en raison de l'implication de tous les instants que cela suppose. Nous y voyons d'abord la liberté d'un contact accru avec la nature, et la chance d'approfondir encore notre vision esthétique du vin que l'on rêve de faire chaque année. D'oublier le choc émotionnel de perdre une part importante de la récolte au profit d'une qualité suprême. De toujours mieux relier le vin que vous découvrirez avec le lieu qui l'a vu naître, d'exprimer le reflet de son origine et de son style, de révéler le goût de son terroir.

Mais aussi de continuer à inventer l'avenir, ce qui est le secret du renouvellement éternel. L'innovation à Haut-Bailly est une tradition. Demain est pour nous une promesse autant qu'un défi. Nous sommes très impatients de faire mieux qu'hier.

Véronique Sanders

Présidente
du Château Haut-Bailly

12 CONDITIONS CLIMATIQUES

14 LES VENDANGES

20 CHATEAU HAUT-BAILLY

22 HAUT-BAILLY • II

24 CHATEAU LE PAPE

27 ÉCO-PATURAGE

28 LE MÉCÉNAT

Le millésime 2021

revient de loin. Tout au long de l'année, des conditions climatiques extrêmes auront mis à l'épreuve notre savoir-faire et notre professionnalisme. Jamais nous n'aurons été aussi proches de la terre. 2021 est un millésime de labeur et d'humilité.

Conditions climatiques

Un hiver doux et pluvieux génère un débourrement précoce (fin mars pour les merlots et vers le 5-10 avril pour les cabernets), avance qu'un printemps froid fera perdre.

Les vignobles de la France entière se souviendront de ce terrible mois d'avril 2021 au cours duquel des gelées noires vont dévaster de nombreuses récoltes. Si nos tours anti-gel ont bien fonctionné sur les parcelles protégées pendant les dix jours à haut risque, les nuits du 6 au 8 avril auront été fatales à d'autres zones exposées au vent du Nord.

Malgré des conditions de floraison chaudes et sèches fin mai - le déluge du printemps (équivalent de 2 mois et demi de pluie en juin) a engendré coulure et millerandage - les cabernets s'en sont mieux sortis que les merlots. Et nous nous sommes vaillamment battus contre la pression du mildiou qui était au niveau de celle de 2018 et 2020.

Mais la chance nous a souri dans la dernière ligne droite. L'été s'est installé à partir de la mi-août ; et lors des mois de septembre et octobre, les pluies annoncées n'ont jamais eu lieu...

HB

Les vendanges

C'est la première récolte vinifiée dans nos nouveaux chais, véritable création architecturale qui donne au terroir exceptionnel de Haut-Bailly un outil à sa mesure. 2021 ouvre un autre chapitre de l'histoire de Haut-Bailly : les chambres froides, les cuvons à vendange, les cuves contemporaines adaptées au parcellaire, permettent un travail cousu main, précis, et ce dans une grande sérénité.

Les vendanges ont été particulièrement tardives : nous avons démarré le 27 septembre avec les merlots et terminé par les cabernets le 12 octobre.

Les vins

Les merlots sont doux et fruités. Les cabernets sont denses, colorés, charnus et structurés. Les rendements sont limités. Les vins ont un bel équilibre, une structure de garde, des tannins élégants.

Millésime de vigneron pour lequel nos nouvelles installations ont été un apport indéniable dans la recherche de qualité, 2021 fut un challenge technique et humain permanent pour répondre aux avanies de la nature mais nous aurons eu à cœur de relever le défi !

Château Haut-Bailly 2021

Humilité

Vendanges : du 27 septembre au 11 octobre

Assemblage : Cabernet Sauvignon : 65%
Merlot : 22%
Petit Verdot : 10%
Cabernet Franc : 3%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

HB

Haut-Bailly · II 2021

Le reflet du grand vin

Vendanges : du 27 septembre au 11 octobre

Assemblage : Merlot : 70 %
Cabernet Sauvignon : 25 %
Cabernet Franc : 3%
Petit Verdot : 2%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Château Le Pape 2021

Vendanges : Merlot : du 1er au 6 octobre
Cabernet Sauvignon : 12 octobre

Assemblage : Merlot : 80 %
Cabernet Sauvignon : 20 %

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

HB

Éco-paturage

Le Château Haut-Bailly pratique l'éco-pâturage sur ses parcelles avec des brebis landaises.

L'éco-pâturage consiste à entretenir les espaces verts en installant des animaux ruminants, le plus souvent de race ovine qui vont paître et se charger naturellement de la tonte de la zone enherbée.

Cette activité ancestrale qui s'est toujours déroulée de façon naturelle depuis que l'élevage existe trouve aujourd'hui une toute nouvelle logique car elle permet de limiter l'impact écologique au niveau de l'entretien des vignes.

Le mouton landais est une des plus anciennes races ovines françaises avec un effectif qui dépassait les 250 000 têtes au 19ème siècle sur un territoire compris entre Bordeaux et les Pyrénées. Les moutons Landais ont ensuite régressé avec l'enrésinement des Landes puis quasiment disparu vers 1965. Grâce au travail de quelques éleveurs et du Conservatoire des Races d'Aquitaine cette race perdure aujourd'hui mais reste menacée. Sa rusticité, sa morphologie ainsi que son caractère local en font une parfaite alliée pour proposer un service d'éco- pâturage de qualité en Gironde.

Gabriel Vialard

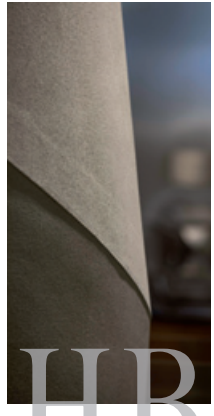
Directeur technique
du Château Haut-Bailly

Le Mécénat

Le soutien aux artistes et aux musées de Bordeaux de la famille Wilmers et du Château Haut-Bailly, initié depuis plusieurs années, s'est poursuivi cette année dans plusieurs orientations.

- Au Capc, *Absalon Absalon* a témoigné de l'engagement du musée pour une vision contemporaine pluridisciplinaire. Le renouvellement et l'intérêt du public sont au rendez-vous.
- *Paysans Designers*, *l'agriculture en mouvement* au Madd a présenté une nouvelle génération de paysans soucieux de régénérer les sols et les écosystèmes. Cette réflexion est en phase avec la mise en œuvre de la diminution de l'impact environnemental à Haut-Bailly.
- La Cité du Vin reçoit le soutien de Haut-Bailly pour l'exposition Picasso et le parcours permanent.
- Le Musée d'Aquitaine a réalisé une maquette du nouveau chai créé par Daniel Romeo. Cette reproduction en volume exposée au musée permet aux mal voyants de comprendre par une sensation tactile le fonctionnement de ce chai circulaire.

Musique : En 2021 Raphaël Pichon et l'Ensemble Pygmalion ont créé la seconde édition de *Pulsations*, un espace de liberté où les musiques et les créations s'entremêlent autour du répertoire classique. Le bouleversant Requiem Humain donné en clôture du festival à la Base sous Marine a laissé des souvenirs inoubliables.



HB

Crédits photographiques : Deepix - Florent Larronde - Fred Mortagne - Simonit & Sirch - Gérard Uféras - Château Haut-Bailly ©