



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL  
MILLÉSIME 2025

LA PRÉCISION MINÉRALE



# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

Né de conditions climatiques atypiques, le millésime 2025 se révèle **tout en finesse**.

Face à un été caniculaire, **la proximité salvatrice de l'estuaire a agi comme un régulateur thermique déterminant** : en préservant le vignoble des excès de chaleur, elle a permis d'obtenir des baies concentrées dont la synthèse phénolique optimale conserve **une fraîcheur minérale remarquable**.

Par la définition de sa trame tannique et son équilibre parfait, 2025 s'impose avec évidence parmi les plus grands millésimes. Cette quête d'excellence se prolonge au chai par un **élevage de haute précision**. Fruit d'une recherche de quatre ans menée avec la tonnellerie Taransaud, l'usage de barriques haut de gamme issues des plus prestigieuses forêts françaises confère au vin **une finesse absolue et une belle complexité aromatique**.



*Nos travaux en agroécologie débutés il y a 20 ans et en agroforesterie il y a 6 ans, nous prouvent une fois de plus la résilience exceptionnelle de nos vignes.*

*Contraintes, elle ont su puiser dans leurs ressources les plus complexes pour nous offrir une expression de notre terroir argilo-calcaire unique à Pauillac, devenue depuis plusieurs millésimes la signature incontestée des vins de Haut-Bages Libéral.*

*Le vin est juteux, minéral, capable de s'offrir dès ses plus jeunes années comme de s'épanouir encore davantage dans le temps.*

**CLAIRE VILLARS-LURTON**  
**PROPRIÉTAIRE**



# 50%

du vignoble se situe sur des *graves calcaires en bordure d'estuaire*. Ce terroir unique parmi les Grands Crus Classés de Pauillac, *planté majoritairement en Cabernet-Sauvignon*, exprime une tension *minérale* et une très grande *fraîcheur*.

# 30%

de l'assemblage est vieilli en *cuves diamants, ces cuves ovoïdes en béton* qui par la maîtrise du soufre apporté, soutiennent la fraîcheur naturelle des fruits et renforcent l'éclat de nos vins.

# 20 ANS

que nos travaux en agriculture régénérative ont débuté. Aujourd'hui complétés par *4 hectares de vignes plantés en agroforesterie*, l'élégance des tanins et la précision du fruit obtenus ne font que nous convaincre de poursuivre notre engagement.

# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2025

## VIGNOBLE

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

## LE RENDEMENT

32 hl/ha

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

23 jours de macération entre 18°C et 24°C avec apport d'un gaz neutre qui stimule les mouvements, pour une extraction douce et régulière. Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.

## LES PRATIQUES CULTURALES



Wine from organic grapes. Issu de raisins Demeter.  
Agroécologie & Agroforesterie.

## L'ASSEMBLAGE

83 % Cabernet Sauvignon  
15 % Merlot  
1 % Cabernet Franc  
1 % Petit Verdot

## L'ÉLEVAGE

12-16 mois dont :  
35 % en barriques neuves,  
35 % en barriques d'un vin,  
30 % en cuves béton ovoïdes.

**pH:** 3,56  
**Alcool :** 13,20 %

## Date des vendanges :

Du 8 au 18 Septembre 2025.



# 96-97 Pts

*"Racy tannins and a salty undertone in the finish, such real energy."*

James Suckling

# 96 Pts

*"One of the best Haut-Bages Libéral I've tasted from barrel."*

Decanter

# 95-97+ Pts

*"Utterly divine aromatically. Somehow more vibrant than almost any other wine of the appellation"*

The Drinks Business

# 94-96 Pts

*"Château Haut-Bages Libéral 2025 is a vintage in which its terroir is fully revealed"*

Alexandre Ma

# 94-96 Pts

*"A mineral, vertical Haut-Bages-Libéral, full of pedigree and precision ."*

Vinum

# 93-96 Pts

*"Intense red-toned fruit, chalk, mint, white pepper and blood orange fill out the layers ."*

Vinous - Antonio Galloni

