



LA CHAPELLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

2019

DEUXIÈME VIN, APPELLATION PAUILLAC

AU DÉBUT DU 18ÈME SIÈCLE, LA FAMILLE LIBÉRAL, PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU, MARQUA À JAMAIS L'HISTOIRE DU DOMAINE EN ACCOLANT SON NOM DE FAMILLE AU NOM HISTORIQUE.

AU FIL DU TEMPS, CES FINS CONNAISSEURS ONT RÉUNI LES MEILLEURS TERROIRS AU SUD DE L'APPELLATION PAUILLAC. C'EST AINSI QUE LA PROPRIÉTÉ S'ÉTEND SUR 30 HECTARES DONT LA MOITIÉ EST SITUÉE SUR LA PARCELLE HISTORIQUE DE « BAGES » À LAQUELLE SON NOM FAIT RÉFÉRENCE. QUANT À LA DEUXIÈME PARTIE DU VIGNOBLE, ELLE EST VOISINE DU CHÂTEAU LATOUR ET LONGE L'ESTUAIRE DE LA GIRONDE.

CETTE PROXIMITÉ DU FLEUVE CONFÈRE AU VIGNOBLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL UNE TYPICITÉ DE SOL UNIQUE PAR LA PRÉSENCE DE GRAVES ARGILLO-CALCAIRE. LES VINS DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL HÉRITENT AINSI D'UN CARACTÈRE MINÉRAL QUI LES RENDENT UNIQUES.

LORSQUE CLAIRE VILLARS-LURTON REPREND LES RÊNES DE CETTE PROPRIÉTÉ FAMILIALE, ELLE VA POSITIONNER LE TERROIR COMME SON CHEVAL DE BATAILLE, POUR FAIRE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL UNE PROPRIÉTÉ SI SINGULIÈRE QU'ELLE EN DEVIENDRA INCONTOURNABLE. DÈS 2007, LA BIODYNAMIE ET L'AGROÉCOLOGIE DEVIENDRONT SES ALLIÉS ET LUI PERMETTRONT DE FAÇON PROGRESSIVE D'EXPRIMER ENFIN LA VOIX ET LA VRAIE NATURE DU CHÂTEAU.

LE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL EST CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN 2019 ET EST EN CONVERSION EN BIODYNAMIE, CERTIFICATION QU'IL OBTIENT EN 2021.

LE VIGNOBLE

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.
Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.

L'ASSEMBLAGE

50 %	50 %
Cabernet-Sauvignon	Merlot



LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

40 %	40 %	20 %
en barriques d'un vin	en cuves ovoïdes	en barriques neuves

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire Villars-Lurton
Directeur de production : Thomas Bontemps
Consultant œnologue : Eric Boissenot