



# LA CHAPELLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

# 2020

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 AVOISINE LE 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 ARGILO-CALCAIRE. LES VINS DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL HÉRITENT AINSI D'UN CARACTÈRE MINÉRAL QUI LE REND SI SINGULIER.

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.

« Shiny and clear. I love the appealing red fruits. »

**DECANTER, GEORGINA HINDLE**

**93 Pts**

« Best of all, it will drink well upon release »

**VINOUS, ANTONIO GALLONI**

**90-92 Pts**

## 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.

Remontage d'un volume/jour.

24 jours de macération.

Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.

## L'ASSEMBLAGE

60 %	40 %
Cabernet-Sauvignon	Merlot

## LES PRATIQUES CULTURALES



*En conversion*

## L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

60 %	40 %
en barriques	en cuves ovoïdes

## L'ÉQUIPE

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

