

2019

Château
Haut-Bages

LIBÉRAL

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

2019

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION PAUILLAC

AU DÉBUT DU 18^{ÈME} 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. LE VIN DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL HÉRITE AINSI D'UN CARACTÈRE MINÉRAL QUI NE FAIT QUE RENFORCER SA SINGULARITÉ. LE CLASSEMENT EN 1855 COURONNERA CETTE ASCENSION PAR L'OBTENTION DU TITRE DE GRAND CRU CLASSÉ.

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.

« I ADMIRE THE OVERALL
ENERGY AND AROMATIC
PRESENCE. »

VINOUS
94+ Pts

« LAYERED AND SERIOUS. »

JAMES SUCKLING
95-96 Pts

« CERTAINEMENT LE VIN LE PLUS
ABOUTI ET LE PLUS HARMONIEUX
DEPUIS UN DEMI SIÈCLE AU
MOINS. »

BETTANE & DESSEAUME
95-96 Pts

« UN COUP DE COEUR. »

REVUE DU VIN DE FRANCE
94-95 Pts

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.

L'ASSEMBLAGE

80 %

Cabernet - Sauvignon

20 %

Merlot



LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

L'ÉLEVAGE

16 mois d'élevage dont:

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

HAUTBAGESLIBERAL.COM


G&C LURTON
ESTATES

