



# LA CHAPELLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

# 2022

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.

CRÉE EN 1988 PAR LA MÈRE DE CLAIRE VILLARS-LURTON ALORS À LA TÊTE DU VIGNOBLE, LA CHAPELLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL REFLÈTE UN AUTRE ASPECT DE L'EXPRESSION DU TERROIR EXCEPTIONNEL SUR LEQUEL ÉVOLUENT LES VIGNES.

LES VIGNES QUI DONNENT NAISSANCE À LA CHAPELLE SONT PLUS JEUNES ET EXALTENT LA MINÉRALITÉ CONNUE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL AINSI QUE LE CROQUANT DE SON FRUIT, MARQUÉ PAR LES CERISES NOIRES.

À L'IMAGE DU GRAND VIN, LA CHAPELLE EST COMPOSÉE D'UNE GRANDE MAJORITÉ DE CABERNET-SAUVIGNON. SES TANINS D'UNE GRANDE DOUCEUR EN FONT UN VIN ACCESSIBLE JEUNE, MÉLANT LE FRUITÉ À UNE GRANDE ÉLÉGANCE.

« SUPPLE AND JUICY, WITH PLENTY OF COMPLICATING SAVORINESS, LA CHAPELLE IS IMPRESSIVE. »

**ANTONIO GALLONI**

**92 Pts**

« ALREADY VIVID AND INVITING. »

**JAMES SUCKLING**

**92 Pts**

« LA BOUCHE EST ÉPICÉE, ÉNERGIQUE, AVEC UNE TOUCHE CARNÉE. »

**LE FIGARO**

**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

72 %	28 %
Cabernet-Sauvignon	Merlot

## LES PRATIQUES CULTURALES



## L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

50 %	50 %
en barriques dont	en cuves
10 % en barriques neuves	ovoïdes

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire Villars-Lurton

Directeur de production : Thomas Bontemps

Consultant œnologue: Eric Boissenot