

技術および商業資料

Château Haut-Bages Libéral

2024年ヴィンテージ

2024年ヴィンテージの紹介

ヴィンテージの言葉
果実の豊かさ。

オーナークレール・ヴィラル＝リュルトンの言葉

「2024年ヴィンテージのタンニンのしなやかさは、私たちのビオディナミ農法の取り組みによって得られたものです。タンニンは植物の防御手段であり、植物が自ら防衛しなければならないとき、タンニンはより複雑で、より精密に、より生き生きとしています。土壌に命を取り戻し、アグロフォレストリーを通じて、私たちのブドウ畑の4ヘクタールは木々の中で育ち、ブドウ、植物カバー、木々の間で共生が進んでいます。」

Château Haut-Bages Libéral 2024 の重要な数字

- 94%のカベルネ・ソーヴィニヨンが、フレッシュなチェリーの香りを特徴とする輝かしい果実を解き放ちます。塩味とエネルギーが一体となり、2024年ヴィンテージの優雅さを完成させています。
- ブレンドの20%は、果実の新鮮さと広がりをサポートし、ワインの輝きを強化する卵型のコンクリートタンク（ダイヤモンドタンク）で熟成されます。
- 私たちの再生型農業の取り組みが始まってから20年が経過しました。現在、アグロフォレストリーで植えた4ヘクタールのブドウ畑が加わり、得られたタンニンの優雅さと果実の広がり、私たちの取り組みを続ける決意を一層固めています。

2024年ヴィンテージの販売ポイント

アグロフォレストリーを実践するポイヤックの名門、その卓越性を今すぐ体験

2024年のプリムールは、素晴らしいテロワールを優れたコストパフォーマンスで消費者に届ける逸品となるでしょう。

2024年ヴィンテージのオー・バージュ・リベラルの果実の豊かさ

- 純粋で洗練されたカベルネ・ソーヴィニヨン：2024年ヴィンテージは、フレッシュなチェリーと鮮やかな赤い果実のアロマを伴い、カベルネ・ソーヴィニヨンの力強さを余すことなく表現します。
- このテロワールならではの独特な塩味：熟成のうち20%はダイヤモンド型タンクで行われ、この土地特有の塩味とミネラル





感を最大限に引き出します。畑の半分が石灰質土壤に位置するのも特徴です。

- エレガントなタンニン： オー・バージュ・リベラルの再生型農業、ビオディナミ農法、特にアグロフォレストリーへの強い取り組みの表れです。

2024年ヴィンテージの技術情報

Château Haut-Bages Libéral のブドウ畑

プロパティの周囲にある30ヘクタールの粘土質石灰岩土壤と、バージュ高原にある深い砂利土壤。

Château Haut-Bages Libéral 2024年の収穫日

2024年9月24日から10月4日まで。

Château Haut-Bages Libéral 2024年のアッサンブラージュ

- 94% カベルネ・ソーヴィニヨン
- 5% メルロー
- 1% カベルネ・フラン

Château Haut-Bages Libéral 2024年の醸造

区画ごとの醸造。18°Cから24°Cの間で23日間のマセラシオンを行い、ガスを注入して動きを促進し、優しく規則正しい抽出を行います。垂直圧搾でプレスに特別な配慮を施します。

Château Haut-Bages Libéral 2024年の熟成

新樽40%、1回使用の樽40%、卵型タンク20%で18ヶ月間熟成。

Château Haut-Bages Libéral 2024年の収量

30hl/ha。

2024年ヴィンテージのテイスティングノート

テイスティングコメント（50語）：

Château Haut-Bages Libéral 2024 は、カベルネ・ソーヴィニヨンの純粋な表現を提供します。新鮮な赤い果実やさくらんぼの繊細なアロマが感じられます。アタックはしなやかで広がりがあり、きめ細かくパウダー状のタンニンがワインに密度とエレガンスをもたらします。塩味を感じるフィニッシュが、Château Haut-Bages Libéral の石灰質土壤の個性を際立たせます。

外観： 深みのある輝くルビー色

香り： 赤い果実、さくらんぼのフレッシュな香り、ミネラルのニュアンス

味わい： しなやかで豊かなアタック、ベルベットのような質感、エレガントな広がり、繊細なタンニン、美しい塩味と素晴らしい余韻のあるフィニッシュ