

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

PAUILLAC . 5^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2014

Claire Villars Lurton, propriétaire du Château Haut-Bages Libéral, a acquis ce vignoble en 2007. Les vignes sont d'un seul tenant et sont situées sur la commune de Vertheuil, au Nord de Pauillac. Le vin est élaboré au Château Haut-Bages Libéral à Pauillac. Il bénéficie ainsi de toutes les infrastructures et du savoir-faire d'une propriété classée 5ième Cru Classé en 1855. Claire Villars Lurton a entrepris une refonte totale de l'outil de vinification et oriente sa gestion du vignoble vers une viticulture durable et raisonnée. En effet, son vignoble est en cours de certification en agriculture biologique et biodynamique.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Thomas Bontemps
Oenologue conseil	Eric Boissenot
Superficie du vignoble	9 hectares
Nature du sol	Argilo-calcaire
Encépagement	60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
Age des vignes	20 ans
Densité	6 500 pieds/ha
Rendement	800 g/pied
Culture	Vignoble en cours de certification Agriculture Biologique et en biodynamie
Vendanges	Machine avec tri embarqué et finition sur table de tri
Vinification	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Cuaison	18 à 24 jours
Elevage	12 mois en barriques
Assemblage	60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
Production	30 000 cols
Conservation	1 à 7 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Le cycle végétatif a été précoce cette année. La floraison a été rapide et la vigne a pu bénéficier d'un climat chaud à partir de juin.

Les risques de maladie ont été élevés ; ce qui a demandé une surveillance plus élevée du vignoble. De fin juin à septembre, la météo a été capricieuse avec des averses fréquentes et des températures plutôt fraîches. Ce qui rendit la maturation plus longue. Seul un automne exceptionnellement beau pouvait sauver le millésime. Et c'est ce qui arriva... La région a connu l'été indien le plus long de son histoire. Jusqu'à fin octobre, des journées chaudes et sèches se sont succédées. Les vendanges ont eu lieu du 26 septembre au 16 octobre 2014.

L'état sanitaire était très sain. Les raisins présentaient une belle concentration tannique, des arômes et un équilibre magnifiques. Ce millésime nous impressionne par son fruit, son croquant ; son équilibre et sa finesse tannique.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime a donné un vin très agréable à boire avec un fruit croquant et de la fraîcheur.

Le nez exalte des arômes de fruits rouges et de la minéralité.

Les tanins sont enveloppés et fins révélant un vin fruité en bouche. Les tanins commencent déjà à se fondre.

De l'élégance et du plaisir.