



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

2024

5ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Pauillac

LE MILLÉSIME 2024 S'EST CONSTRUIT AU FIL D'UNE MÉTÉO CONTRASTÉE. L'HIVER, DOUX ET PARTICULIÈREMENT ARROSÉ, A PERMIS DE RESTAURER LES NAPPES PHRÉATIQUES ET D'ASSURER UN DÉBOURREMENT PRÉCOCE SANS GEL. LE PRINTEMPS, BIEN QUE HUMIDE, A FAVORISÉ UNE FLORAISON HOMOGENE SUR LES PARCELLES EN PLEINE SANTÉ. L'ÉTÉ, APPORTE UN RÉPIT DERRIÈRE CES DERNIÈRES ANNÉES EN TERME DE CONTRAINTE HYDRIQUE QUI FUT DONC MODÉRÉE. UN PROFIL ÉQUILIBRÉ SE DESSINE, GRÂCE À DES NUITS FRAÎCHES QUI ONT PRÉSERVÉ LA FINESSE DES ARÔMES. ENFIN, LES MOIS DE SEPTEMBRE ET OCTOBRE SONT MARQUÉS PAR UNE SUCCESSION DE PERTURBATIONS ORAGEUSES ; LES NUITS FRAICHES, LES JOURNÉES VENTÉES ET ENSOLEILLÉES QUI ENTRECOUPENT LES ÉPISODES ORAGEUX PERMETTENT D'ORCHESTRER DANS DE BONNES CONDITIONS, UN CALENDRIER DE RAMASSAGE DES PARCELLES. LORS DE LA RÉCOLTE, LES RAISINS SONT MÛRS ET ÉCLATANTS : CETTE ANNÉE, LA PROPORTION DE CABERNET SAUVIGNON EST PLUS IMPORTANTE, ET UN PEU DE CABERNET FRANC RENTRE DANS L'ASSEMBLAGE. CE MILLÉSIME, PRÉCIS ET HARMONIEUX, EST TAILLÉ POUR LE PLAISIR.

LA VIGNE

30 hectares de graves argilo-calcaire autour de la propriété et graves profondes sur le plateau de Bages.

LE RENDEMENT

30 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
23 jours de macération entre 18°C à 24°C avec apport d'un gaz neutre qui stimule des mouvements, pour une extraction douce et régulière. Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.



LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie & Agroforesterie

L'ASSEMBLAGE

94 % Cabernet Sauvignon
5 % Merlot
1 % Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

18 mois :
40% en barriques neuves,
40% en barrique d'un vin,
20% en cuves béton ovoïdes.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique : Thomas BONTEMPS
Oenologue conseil : Eric BOISSENOT

Dates des vendanges :

Du 24 Septembre 2024 au 4 Octobre 2024.

pH : 3,57

Alcool : 13 %