



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

2025

5ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Pauillac

Le millésime 2025 s'est dessiné comme une année historiquement précoce, donnant des vins concentrés et d'une grande finesse, nés de conditions climatiques très atypiques.

Si les rendements subissent les conséquences d'une mauvaise initiation florale en 2024, le vignoble a profité d'un été sec et caniculaire pour sculpter des baies concentrées, favorisant une synthèse phénolique optimale malgré leur petite taille.

L'équilibre de ce millésime a trouvé son accomplissement grâce aux précipitations de la fin août. Cet apport hydrique salvateur a permis d'affiner la maturité des pellicules tout en régulant les degrés alcooliques. Cette fenêtre climatique idéale a favorisé des vendanges précoces, dès le 15 septembre pour les cabernets-sauvignons, scellant ainsi une harmonie parfaite entre maturité et fraîcheur aromatique. Par la précision de sa structure tannique et son homogénéité phénologique, 2025 s'inscrit naturellement aux côtés des grands millésimes.

Cette quête d'excellence se prolonge au chai par une nouvelle approche de l'élevage, privilégiant des barriques haut de gamme issues des plus prestigieuses forêts de chêne français. Fruit d'une recherche menée depuis quatre ans avec la tonnellerie Taransaud, cette démarche allie haute précision qualitative et responsabilité écologique en optimisant la rotation du parc de fûts.

LA VIGNE

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

LE RENDEMENT

32 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.

Dates des vendanges :

Du 8 au 18 Septembre 2025.



LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

Agroécologie & Agroforesterie

L'ASSEMBLAGE

83 % Cabernet Sauvignon
15 % Merlot
1 % Cabernet Franc.
1 % Petit Verdot

L'ÉLEVAGE

12-16 mois dont :
35 % en barriques neuves,
35 % en barriques d'un vin,
30 % en cuves béton ovoïdes.

L'ÉQUIPE

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

pH : 3,56

Alcool : 13,2 %