



Château
Haut-Bages

LIBÉRAL
GRAND CRU CLASSÉ
PAUILLAC



CLAIRE VILLARS-LURTON

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL
MILLÉSIME 2022

Chers amis,

Je suis heureuse de partager avec vous le lancement du millésime 2022 du Château Haut-Bages Libéral.

Ce millésime est l'exemple concret de plus d'une décennie de remaniement de nos pratiques en viticulture.

Nos parcelles, entourées de haies et les arbres d'essences variées, les sols alternant entre enherbement permanent et couverts végétaux, sont autant de raisons qui nous permettent d'entretenir un sol vivant, aéré, fertile, favorisant la biodiversité et ainsi attirant une multitude d'oiseaux, d'animaux, d'insectes et de microorganismes.

L'intégration et le maintien de la biodiversité guident toutes les pratiques viticoles du Château Haut-Bages Libéral.



C'est ce maintien de la biodiversité, naturelle et cultivée qui garantit la durabilité, la résilience et la productivité du Château Haut-Bages Libéral.

C'est ainsi qu'avec une viticulture en Agriculture Biologique, en Biodynamie et en intégrant l'agroforesterie au cœur de nos actions que nous atteignons le plus haut rendement de l'appellation Pauillac parmi les Grands Crus Classés.

Le millésime 2022 du Château Haut-Bages Libéral se caractérise par une grande aromatique sur le fruit et une très belle minéralité, reflétant parfaitement le terroir idéal sur lequel le Château est implanté.

Élégant et précis sur ses tannins c'est tout naturellement que Haut-Bages Libéral 2022 a obtenu de superbes commentaires et notes que je vous laisse découvrir dans cette courte présentation.

Enfin je tiens à vous remercier chaleureusement pour le travail accompli à mes côtés pour le déploiement du Château Haut-Bages Libéral dans le monde. Mon souhait restant de vous partager des vins vivants, reflétant leur terroir spécifique, et procurant du plaisir à celles et ceux qui les dégustent.

Chaleureusement,
Claire Villars-Lurton





XL VINS, XAVIER LACOMBE 97 pts

JAMES SUCKLING 96-97 pts

« Lively and energetic. Exciting to taste. »

VINOUS, NEAL MATIN 94-96 pts

« This is an outstanding, vivacious 2022. »

VINOUS, ANTONIO GALLONI 93-96 pts

« A wine of dynamic energy and drive. Super-impressive in this tasting. »

DEANTER, GEORGINA HINDLE 95 pts

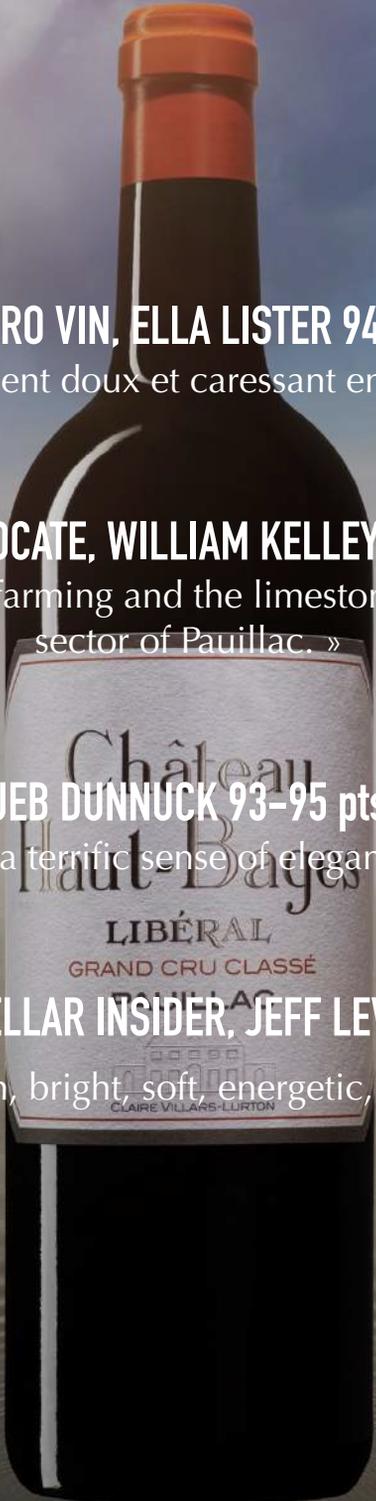
« So well executed -a shining star of an estate with such beautiful pure wines. »

FALSTAFF, PETER MOSER 95 pts

TERRE DE VINS 95 pts

ERNESTO GENTILI 95 pts

« Pureté du fruit, frais et élégant. C'est un vin nettement en pleine ascension. »



LE FIGARO VIN, ELLA LISTER 94-95 pts

« Divinement doux et caressant en bouche. »

WINE ADVOCATE, WILLIAM KELLEY 93-95 pts

« Reflects a decade of organic farming and the limestone subsoils that characterize this sector of Pauillac. »

JEB DUNNUCK 93-95 pts

« Balanced Pauillac with a terrific sense of elegance as well as minerality. »

THE WINE CELLAR INSIDER, JEFF LEVE 93-95 pts

« The wine is fresh, bright, soft, energetic, spicy, and floral. »

PACKAGING MILLÉSIME 2022



LA TRADITIONNELLE CAISSE BOIS 12 BOUTEILLES



**UN CARTON 6 BOUTEILLES
en totale cohérence avec nos
engagements environnementaux**



**OPTION CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES
EN 2x3
Sans aucun surcoût**

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2022

LE VIGNOBLE

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

LES PRATIQUES CULTURALES



LA VINIFICATION

Vinification intraparcellaire.
24 jours de macération à 20°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.



ASSEMBLAGE

87% Cabernet-Sauvignon
13% Merlot

L'ÉLEVAGE

16 mois dont :
40% en barriques neuves
40% en barriques d'un vin
20% en cuves béton ovoïdes
et amphores

L'ÉQUIPE

Propriétaire :
Claire Villars-Lurton
Directeur Technique :
Thomas Bontemps
Œnologue Conseil :
Éric Boissenot

DATES DE VENDANGES

Merlot du 6 au 16 Septembre
Cabernet-Sauvignon du 16 au 26 Septembre

RENDEMENT 45 hecto / ha

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13,9 % (v/v)

PH 3,54