



果実の豊かさ
2024年ヴィンテージ

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

2024年のヴィンテージは、20年以上にわたる再生型農業への取り組みの正しさを確認しています。ジロンド河口に近い立地と私のチームの努力のおかげで、30 hl/haというバランスの取れた収穫量を維持することができました。

カベルネ・ソーヴィニオンは、私たちの石灰質のテロワールに典型的な新鮮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。

20%はダイヤモンドタンクで熟成され、そのフレッシュさと塩味が強調され、柔らかくエレガントなタンニンに支えられ、私たちのアグロフォレストリーの取り組みによってさらに強化されています。



« タンニンのしなやかさは、私たちのビオディナミ農法による取り組みの成果です。

タンニンは植物の防御機能であり、植物が自ら防御しなければならないとき、より複雑で、より精緻で、より生命力に満ちたものになります。

土壌に再び命をもたらし、アグロフォレストリーを実践することで、私たちのブドウ畑の4ヘクタールは樹々の中で生きており、ブドウの樹、被覆植物、そして樹木の間で共生関係が築かれています。

Claire Villars-Lurton
Propriétaire



2027年から楽しめるヴィンテージ、
そして熟成の可能性も秘めた美しい
一本。

若いうちからこれほど高い飲みや
すさを備えたヴィンテージは稀で
す。

フルーティーでエレガントなこの
ヴィンテージは、ボルドーの目利
きの愛好家のみならず、フレッ
シュさと生き生きとしたワインを
求める新しい消費者層も魅了する
ことでしょう。

94%

カベルネ・ソーヴィニヨンからは、鮮や
かな果実味とフレッシュなチェリーの香
りが引き出されました。

塩味とエネルギーが融合し、2024年ヴィ
ンテージのエレガンスを見事に引き立て
ています。

20%

アッサンブラージュの一部は、ダイヤモ
ンドタンク（卵型のコンクリート製タン
ク）で熟成されます。
これらのタンクは果実のフレッシュさと
豊かさを保ち、ワインの輝きをより一層
高めています。

20 年

私たちの再生型農業の取り組みが始まっ
てから20年が経ちました。現在では、ア
グロフォレストリーで植えられた4ヘク
タールのブドウ畑が加わり、得られたタ
ンニンのエレガンスと果実の豊かさが、
私たちの取り組みを継続する確信をさら
に強めています。