



# LA CHAPELLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

# 2019

DEUXIÈME VIN, APPELLATION PAUILLAC

AU DÉBUT DU 18ÈME SIÈCLE, LA FAMILLE LIBÉRAL, PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU, MARQUA À JAMAIS L'HISTOIRE DU DOMAINE EN ACCOLANT SON NOM DE FAMILLE AU NOM HISTORIQUE.

AU FIL DU TEMPS, CES FINS CONNAISSEURS ONT RÉUNI LES MEILLEURS TERROIRS AU SUD DE L'APPELLATION PAUILLAC. C'EST AINSI QUE LA PROPRIÉTÉ S'ÉTEND SUR 30 HECTARES DONT LA MOITIÉ EST SITUÉE SUR LA PARCELLE HISTORIQUE DE « BAGES » À LAQUELLE SON NOM FAIT RÉFÉRENCE. QUANT À LA DEUXIÈME PARTIE DU VIGNOBLE, ELLE AVOISINE LE CHÂTEAU LATOUR ET LONGE L'ESTUAIRE DE LA GIRONDE.

CETTE PROXIMITÉ DU FLEUVE CONFÈRE AU VIGNOBLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL UNE TYPICITÉ DE SOL UNIQUE PAR LA PRÉSENCE DE GRAVES ARGILO-CALCAIRE. LES VINS DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL HÉRITENT AINSI D'UN CARACTÈRE MINÉRAL QUI LE REND SI SINGULIER.

LORSQUE CLAIRE VILLARS-LURTON REPREND LES RÊNES DE CETTE PROPRIÉTÉ FAMILIALE, ELLE VA POSITIONNER LE TERROIR COMME SON CHEVAL DE BATAILLE, POUR FAIRE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL UNE PROPRIÉTÉ SI SINGULIÈRE QU'ELLE EN DEVIENDRA INCONTOURNABLE. DÈS 2007, LA BIODYNAMIE ET L'AGROÉCOLOGIE DEVIENDRONT SES ALLIÉS ET LUI PERMETTRONT DE FAÇON PROGRESSIVE D'EXPRIMER ENFIN LA VOIX ET LA VRAIE NATURE DU CHÂTEAU.

LE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL EST CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN 2019 ET EST EN CONVERSION EN BIODYNAMIE, CERTIFICATION QU'IL OBTIENT EN 2021.

## LE VIGNOBLE

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

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire et sur-mesure (adaptée en matériel, durée et en températures)  
Macération avec apport d'un gaz neutre pour stimuler des mouvements en douceur.  
Remontage d'un volume/jour.  
24 jours de macération.  
Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.

## L'ASSEMBLAGE

60 % Cabernet-Sauvignon  
40 % Merlot

## LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

## L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

40 % en barriques d'un vin	40 % en cuves ovoïdes	20 % en barriques neuves
----------------------------------	-----------------------------	--------------------------------

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire Villars-Lurton  
Directeur de production : Thomas Bontemps  
Consultant œnologue: Eric Boissenot





# LA CHAPELLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

# 2019

SECOND LABEL, PAUILLAC APPELLATION

IN THE EARLY 18TH CENTURY, THE LIBÉRAL FAMILY, THE OWNERS OF THE CHÂTEAU, ATTACHED THEIR NAME TO THE PROPERTY, AND FOREVER CHANGED ITS DESTINY

OVER TIME, THESE ASTUTE CONNOISSEURS ACQUIRED SOME OF THE FINEST TERROIRS IN THE SOUTH OF THE PAUILLAC APPELLATION. CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL'S 30-HECTARE VINEYARD HAS ONE HALF LOCATED ON THE HISTORICAL PARCEL « BAGES », WHOSE ITS NAME MAKES REFERENCE TO. THE OTHER HALF BORDERS THE CHÂTEAU LATOUR AND RUNS ALONG THE GIRONDE ESTUARY.

THE PROXIMITY OF THE ESTUARY ALSO GIVES THE HAUT-BAGES LIBÉRAL VINEYARD A UNIQUE CHARACTER DUE TO THE CLAY-LIMESTONE SOIL. THIS LENDS CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL'S WINES A CERTAIN MINERALITY, FURTHER ADDING TO THEIR DISTINCTIVENESS.

THE OWNER CLAIRE VILLARS-LURTON FOCUSED ON EXPRESSING THIS TERROIR, REVEALING HAUT-BAGES LIBÉRAL'S EXCEPTIONAL CHARACTER AND SO ENSURING ITS SUCCESS.

FROM 2007, SHE WAS AIDED BY A BIODYNAMIC APPROACH AND AGROECOLOGY TECHNIQUES, WHICH GRADUALLY ENABLED HER TO GIVE A VOICE TO THE CHÂTEAU AND EXPRESS ITS TRUE NATURE.

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL IS ORGANIC CERTIFIED SINCE 2019 AND DEMETER CERTIFIED SINCE 2021.

## THE VINEYARD

Gravels of clay and limestone around the property and deep gravels in the hamlet of Bages.

## THE VINIFICATION

Plot and tailor-made vinification (adapted in terms of material, duration and temperatures). Maceration with the addition of neutral gas to stimulate gentle movements.

A pumping over of one volume / day.

24 days of maceration.

Vertical pressing for special care to the presses

## THE BLEND

65 % Cabernet-Sauvignon  
35 % Merlot

## THE CULTURAL PRACTICES



## THE AGEING

12 months ageing:

60 % in oak barrels  
40 % in ovoid tanks

## THE TEAM

Owner : Claire VILLARS-LURTON  
Technical director: Thomas BONTEMPS  
Enologist consultant: Éric BOISSENOT

