



LA CHAPELLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

2018

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. LE VIN DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL HÉRITE AINSI D'UN CARACTÈRE MINÉRAL QUI NE FAIT QUE RENFORCER SA SINGULARITÉ.

LE CLASSEMENT EN 1855 COURONNERA CETTE ASCENSION PAR L'OBTENTION DU TITRE DE GRAND CRU CLASSÉ.

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.

« Shows focus and intensity. »

JAMES SUCKLING

93 Pts

«Mouthwatering, crunchy berry fruits, extremely well-handled and enticing. »

DECANTER

90 Pts

LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire et sur-mesure (adapté 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

70 %

Merlot

30 %

Cabernet-sauvignon

LES PRATIQUES CULTURALES



Dernière année de conversion

L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

60 %
en barriques neuves,
d'un ou deux vins

40 %
en cuves
ovoïdes

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON

Directeur de production : Thomas BONTEMPS

Consultant œnologue: Éric BOISSENOT

