

2019

Château  
Haut-Bages

LIBÉRAL

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

2019

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION PAUILLAC

AU DÉBUT DU 18<sup>ÈME</sup> 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.

« I ADMIRE THE OVERALL  
ENERGY AND AROMATIC  
PRESENCE. »

**VINOUS**

**94+ PTS**

« LAYERED AND SERIOUS. »

**JAMES SUCKLING**

**95-96 PTS**

« CERTAINEMENT LE VIN LE PLUS  
ABOUTI ET LE PLUS HARMONIEUX  
DEPUIS UN DEMI SIÈCLE AU  
MOINS. »

**BETTANE & DESSEAUME**

**95-96 PTS**

« UN COUP DE COEUR. »  
**REVUE DU VIN DE FRANCE**

**94-95 PTS**

## LE VIGNOBLE

30 hectares de 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

80 %

Cabernet - Sauvignon

20 %

Merlot



## LES PRATIQUES CULTURALES



## L'ÉLEVAGE

16 mois d'élevage dont:

40 %	40 %	20 %
en barriques neuves	en barriques d'un vin	en amphores TAVA

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON  
Directeur de production : Thomas BONTEMPS  
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT

2019

# Château Haut-Bages

LIBÉRAL

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



CLAIRE VILLARS-LURTON

# CHÂTEAU

# 2019

# HAUT-BAGES LIBÉRAL

CLASSIFIED GROWTH IN 1855, 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 FINES TERROIRS IN THE SOUTH OF THE PAUILLAC APPELLATION. CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL'S 30 HECTARES VINEYARD HAS ONE HALF LOCATED ON THE HISTORICAL PARCEL OF « 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 WINE A CERTAIN MINERALITY, FURTHER ADDING TO THEIR DISTINCTIVENESS.

THE 1855 CLASSIFICATION CROWNED THIS ASCENT WITH THE OBTAINING OF THE TITLE OF GRAND CRU CLASSÉ.

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 AGROFORESTRY TECHNIQUES, WHICH GRADUALLY ENABLED HER TO GIVE A VOICE TO THE CHÂTEAU AND EXPRESS ITS TRUE NATURE.

« I ADMIRE THE OVERALL ENERGY AND AROMATIC PRESENCE. »

**VINOUS**  
**94+ PTS**

« LAYERED AND SERIOUS. »

**JAMES SUCKLING**  
**95-96 PTS**

« CERTAINEMENT LE VIN LE PLUS ABOUTI ET LE PLUS HARMONIEUX DEPUIS UN DEMI SIÈCLE AU MOINS. »

**BETTANE & DESSEAUVE**  
**95-96 PTS**

« UN COUP DE COEUR. »

**REVUE DU VIN DE FRANCE**  
**94-95 PTS**

## THE VINEYARD

30 hectares.

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.

Pumping over of one volume / day.

24 days of maceration.

Vertical pressing to bring special care to the presses.

## THE BLEND

80 % Cabernet - Sauvignon  
20 % Merlot

## THE CULTURAL PRACTICES



In conversion

## THE AGEING

16 months ageing :

40 % In new oak barrels  
40 % in barrels of one wine  
20 % in amphorae TAVA

## THE TEAM

Owner : Claire VILLARS-LURTON  
Technical Director: Thomas BONTEMPS  
Œnologist consultant: Éric BOISSENOT

