



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

2022

5ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Pauillac

AU DÉBUT DU 18^{ÈME} 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.

« PRETTY STRUCTURE AND
VERY JUICY TANNINS. »

JAMES SUCKLING
96-97 Pts

« NOTES DE CERISES ROUGES
TRÈS GOURMANDES. »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
94-96 Pts

« THIS IS AN OUTSTANDING,
VIVACIOUS 2022. »

VINOUS
94-96 Pts

« DIVINEMENT DOUX ET
CARESSANT EN BOUCHE. »

LE FIGARO
94-95 Pts

LA VIGNE

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

RENDEMENT

45 hecto / ha

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.



LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie & Agroforesterie

L'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
Oenologue conseil : Eric Boissenot