



**CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL  
MILLÉSIME 2023**

Chers amis,

Je suis heureuse de partager avec vous le millésime 2023 qui révèle une fois de plus l'exceptionnel terroir sur lequel évoluent les vins de Haut-Bages Libéral.

Les calcaires à proximité immédiate de l'estuaire continuent d'apporter beaucoup d'énergie et de fraîcheur à nos vins. Les raisins, à la fois plus sucrés et plus tanniques, révèlent dans ce nouveau millésime tout leur croquant.

Les graves quant à eux, ont sublimé les cabernets sauvignons, déjà choyés par une météo clémente. Ils font preuve d'une très grande vitalité et exaltent les notes de cerises noires connues de nos millésimes précédents.



C'est grâce au remaniement de nos pratiques de viticulture, débuté depuis 20 ans maintenant, que notre terroir révèle ce nouveau potentiel.

Je me rends compte de l'impact remarquable que peut avoir un sol vivant, aéré et fertile, sur notre vigne. Tout simplement en bonne santé, elle nous offre des tanins d'une très grande harmonie.

Confortés par la vitalité de nos vins, nous continuons nos travaux. Ce sont aujourd'hui 10% de la propriété qui sont conduits en enherbement naturel et en éco pâturage. Plus de 20 espèces naturelles constituent l'ensemble de nos couverts végétaux, répartis sur la totalité de la propriété.

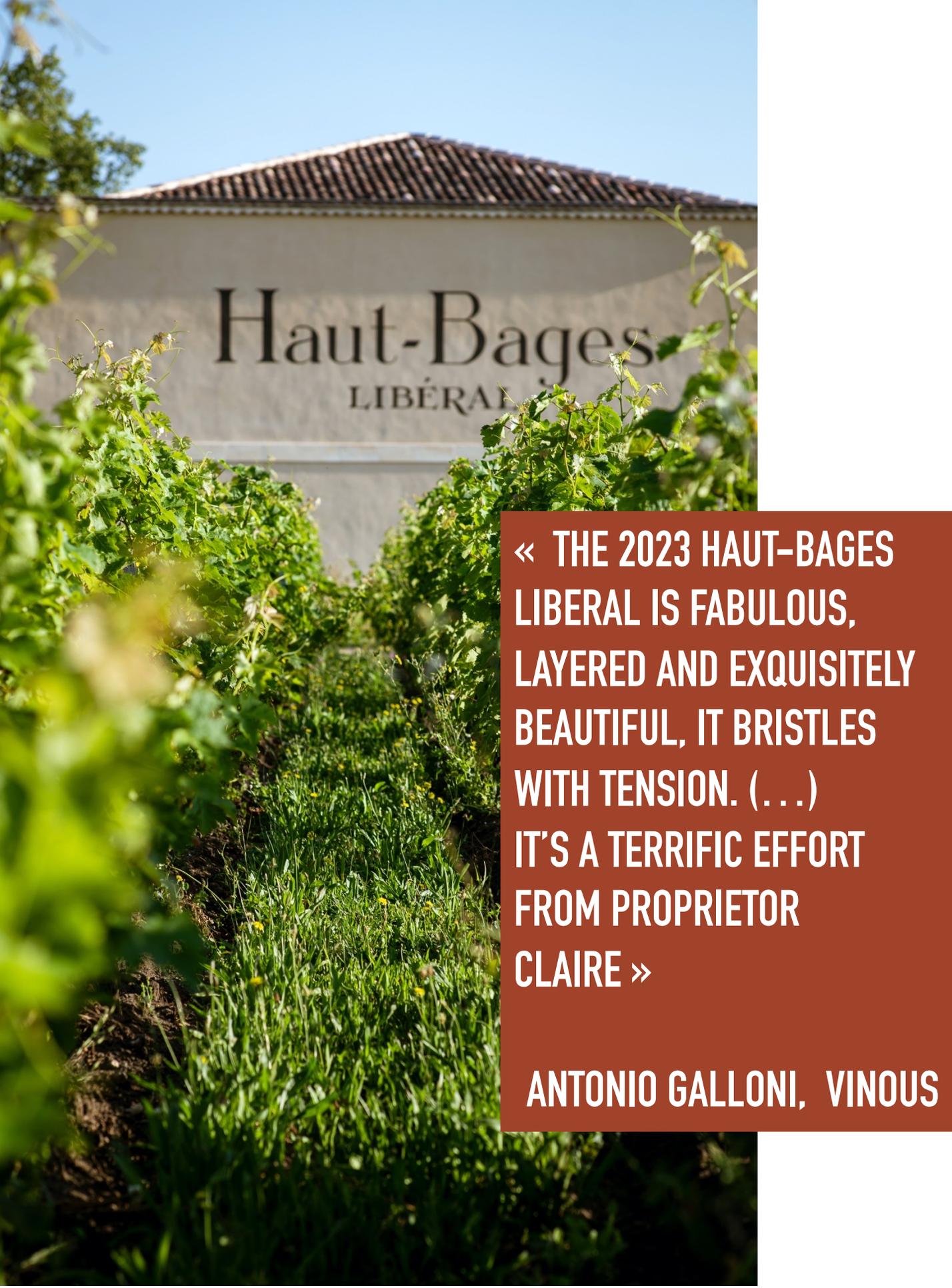
L'agriculture biologique, biodynamique et l'agroforesterie constituent le trio gagnant qui anime notre viticulture au quotidien et qui a été salué cette année par la RVF, en faisant de moi la Vigneronne de l'Année.

Je ne peux conclure sans vous remercier pour le travail accompli à mes côtés au rayonnement, à travers le monde entier, des vins de Haut-Bages Libéral.

Marqué par la vitalité, le fruité et la salinité, je suis fière de vous proposer ce nouveau millésime 2023 qui saura apporter de très beaux moments à vos clients.

Chaleureusement, Claire Villars-Lurton





Haut-Bages  
LIBÉRAL

« THE 2023 HAUT-BAGES  
LIBERAL IS FABULOUS,  
LAYERED AND EXQUISITELY  
BEAUTIFUL, IT BRISTLES  
WITH TENSION. (...)  
IT'S A TERRIFIC EFFORT  
FROM PROPRIETOR  
CLAIRE »

ANTONIO GALLONI, VINOUS

**95-96 pts**

**JAMES SUCKLING**

« A very pure and beautiful Haut-Bages Libéral with blackcurrant and mineral notes, like crushed stones, as well as a vivid freshness (...) »

**94-96 pts**

**ANTONIO GALLONI, VINOUS**

« The 2023 Haut-Bages Libéral is fabulous, layered and exquisitely beautiful, the 2023 bristles with tension. (...) It's a terrific effort from proprietor Claire Villars-Lurton. »

**94-96 pts**

**COLIN HAY, THE DRINKS BUSINESS**

« At Haut-Bages Libéral it's as if the terroir speaks! Limestone-accented, chalky, vertical and with a very dynamic sense of lift. This seems to glisten with energy. Vivid and vibrant, the acidity so well incorporated. (...)

Super-svelte tannins, nice grip and with great freshness on the long finish. Fabulous. »

**94-96+ pts**

**JEB DUNNUCK**

« It's a stunning bottle of wine that will have some early accessibility yet also age gracefully »

**95 pts**

**MARKUS DEL MONEGO, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2018**

**94,5 pts**

**LE FIGARO**

**93-95 pts**

**WINE ADVOCATE, WILLIAM KELLEY**

« The 2023 Haut-Bages-Libéral is very promising (...) fleshy and suave palate with an enveloping core of fruit, lively acids typical of this limestone terroir, and sweet, powdery tannins. »

# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2023

## LE VIGNOBLE

30 hectares de graves argilo-calcaire autour de la propriété et graves profondes sur le plateau de Bages.  
10 000 pieds / ha.

## LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie et Agroforesterie

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.  
24 jours de macération à 20-24°C, avec apport d'un gaz neutre qui stimule des mouvements, pour une extraction douce et régulière. Pas de remontage.  
Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.

## DATES DES VENDANGES

Début le 12 Septembre 2023  
Fin le 30 Septembre 2023



## L'ASSEMBLAGE

86% Cabernet-Sauvignon  
14% Merlot

## L'ÉLEVAGE

16 mois dont :  
40% en barriques neuves  
40% en barriques d'un vin  
20% en cuves diamants  
ovoïdes et amphores

## L'ÉQUIPE

Propriétaire :  
Claire Villars-Lurton  
Directeur Technique :  
Thomas Bontemps  
Œnologue Conseil :  
Éric Boissenot

**RENDEMENT** 53 hecto / ha

**ALCOOL** 13,5 %

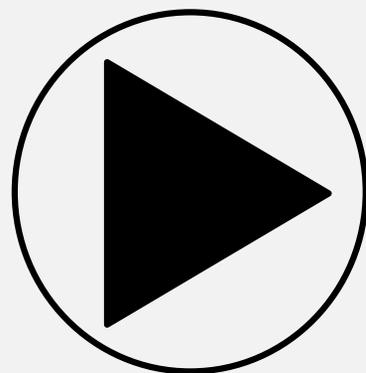
**PH** 3,48



**HAUT-BAGES LIBERAL  
5ÈME GRAND CRU CLASSÉ  
DE PAUILLAC EN 1855**

**MILLÉSIME 2023**

**A DÉCOUVRIR EN VIDEO**





**Un terroir d'exception** autour duquel s'étend le vignoble de 30 hectares de Haut-Bages Libéral: **graves argilo-calcaire** autour de la propriété et **graves profondes** sur le lieu-dit Bages.

---

**Un micro-climat doux et humide** dont profite le vignoble, idéalement situé **le long de l'Estuaire de la Gironde**.

---

Claire Villars-Lurton est issue de **la deuxième génération de femmes** propriétaires de Cru Classé en 1855.

---

La propriété est conduite depuis **20 ans en agroécologie et agroforesterie**, dans le but de rendre les sols vivants et fertiles.

---

10% de la propriété est en **enherbement naturel et éco-pâturage**.

---

**Certification bio** depuis 2019  
et **biodynamique** (Demeter - vignes) depuis 2021

---

Le vin du Château Haut-Bages Libéral est le seul Grand Cru classé de 1855 à bénéficier d'un **élevage en jarres de porcelaine de Limoges**.

## PACKAGING MILLÉSIME 2023



**LA TRADITIONNELLE CAISSE BOIS 12  
BOUTEILLES**  
*(GRAVURE SÉRIGRAPHIÉE EN ORANGE)*



**UN CARTON 6 BOUTEILLES**



**OPTION CAISSE BOIS  
6 BOUTEILLES en 2x3**  
**Sans surcoût**