



CHÂTEAU HAUT-BAGES-LIBRAL



2016

Pauillac - 5ième Grand Crus Classé en 1855

Propriétaire

Claire VILLARS LURTON

Cœnologue Conseil

Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble

30 hectares

En cours de certification Agriculture Biologique et en biodynamie

Nature du sol

Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire

Encépagement

70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot

Age des vignes

35 ans

Vinification

Traditionnelle, en cuve béton. Sélection parcellaire

Assemblage

70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot

Elevage

40 % de barriques neuves, pendant 16 mois

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2016

L'hiver a battu tous les records sur le plan des précipitations et fut l'un des plus doux jamais enregistré. Les nombreux incidents climatiques ont rendu ce début de saison particulièrement complexe, avec du gel et la pression incessante du mildiou jusqu'à fin juin. Cette pression a été très compliquée à gérer en biodynamie mais par notre grande vigilance, nous avons réussi à avoir peu d'attaques sur grappes. En été, la tendance s'inverse avec un mois de juillet et d'août très sec. On constate que le déficit hydrique a renforcé l'accumulation d'anthocyanes dans les baies et les fortes températures, celle en sucre. La baisse des températures à la mi-septembre ont permis de préserver la qualité aromatique des baies et de pousser les maturations et l'extraction des tanins.

Pour conclure, après un début de saison compliqué, les conditions estivales chaudes et sèches et l'arrière saison fraîche ont permis de pousser les fruits vers des maturations optimales et produire ainsi des vins équilibrés, riches en couleur et en tanins.

Les vendanges ont commencé le 27 septembre et se sont terminées le 19 octobre 2016.

NOTES de DEGUSTATION

James Suckling - 94/95 « Very chewy and long already with ripe tannins and plenty of fruit, suggesting tobacco and blackcurrant character. Long finish. From biodynamic grapes. »

Decanter - 91

Wine Enthusiast - 93 / 95

Weinwisser - 17

Neal Martin - 90 / 92

Wine Spectator - 91 / 94

RVF - 16,5 / 17