



Château Haut-Bages LIBÉRAL

Pauillac - 5ième Grand Cru Classé en 1855



Propriétaire

Claire VILLARS LURTON

Oenologue Conseil

Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble

30 hectares

Nature du sol

Graves garonnaises gunziennes, sur substrat argilo-calcaire

Vinification

Traditionnelle, en cuve béton. Sélection parcellaire

Vin certifié en Agriculture Biologique en 2019

En cours de certification en biodynamie

Assemblage

80 % cabernet sauvignon, 20 % merlot

Elevage

40 % de barriques neuves, chêne français. 16 mois d'élevage

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2019

Janvier fut le seul mois froid de l'hiver, alors que février a connu des températures douces, voir les plus élevées de ces 20 dernières années.

Les températures printanières fraîches ont ralenti la minéralisation de la matière organique des sols. La vigne a débourré tôt mais a poussé lentement. Ces conditions n'ont également pas été favorables à la floraison, aggravée par une pluviométrie importante. Par contre, la fraîcheur a permis de contenir la virulence du mildiou.

Le premier jour de l'été marqua un tournant météorologique et mena à un été chaud et sec. Il y a eu plusieurs épisodes caniculaires avec un risque de déficit hydrique. Heureusement des précipitations salutaires ont accéléré la véraison et ont maintenu l'homogénéité phénologique. Les températures nocturnes d'août étaient inférieures à la moyenne et ont été favorables au développement précoce de la palette aromatique des raisins et à un chargement anthocyanique particulièrement élevé.

En fin de maturation, la concentration en sucres provoquée par le contexte de déficit hydrique modéré, a permis de récolter les merlots dès la troisième semaine de septembre.

Les raisins récoltés avaient une maturité aboutie. Les degrés alcooliques sont légèrement supérieurs à la moyenne. Il y a un bon équilibre acide et une richesse tannique et aromatique très intéressante pour l'équilibre gustatif du vin.

Le travail agronomique de fond en biodynamie réalisé sur les vignobles pour optimiser l'équilibre des vignes et le pouvoir tampon des sols se révèle fondamental pour la bonne gestion des épisodes les plus chauds et secs de l'été. C'est ce travail de fond qui se révèle plus « payant » cette année ; ainsi que les travaux en vert sur le végétal effectué au bon moment.

Les vins en 2019 seront mûrs, riches et puissants, tout ce qu'il faut pour les apprécier jeunes ou les laisser vieillir.