



Wijnfiche

Château Haut-Bages Libéral - 5e G.C.C. | Pauillac France (PAUILLAC) — 2016

Domaine

Ch. Haut-Bages Libéral

Le nom Haut-Bages fait référence à la désignation topographique au point le plus « haut » du lieu-dit de « Bages », parcelles historiques figurant parmi les plus qualitatives de l'appellation Pauillac. C'est la famille Libéral qui, au début du XVIIIe siècle, accola son nom à celui du domaine. Au fil du temps, ces fins connaisseurs réunirent les meilleurs terroirs au sud de l'appellation Pauillac et en furent récompensés en 1855, avec l'obtention du titre de Grand Cru Classé. Le château passa ensuite de main en main, jusqu'à l'arrivée de Jacques Merlaut, en 1982. Jacques Merlaut place sa fille Bernadette à la direction technique et commerciale des propriétés familiales avec une confiance indéfectible. À la disparition accidentelle de sa protégée, Jacques s'en remet naturellement à Claire, l'aînée des filles de Bernadette. Prise sous l'aile de son grand-père, Claire, succédant à sa mère, apprendra le fonctionnement du milieu bordelais par le meilleur des professeurs. En 2000, Claire prend ainsi la direction de Haut-Bages Libéral. Elle s'attèle alors, avec passion et conviction, à redonner une voix au superbe terroir de la propriété. Dès 2007, la biodynamie et l'agroforesterie deviennent ses alliés et lui permettront d'exprimer de façon progressive la vraie nature du Château. En 2017, d'importants travaux de rénovation du chai et des bâtiments historiques sont entrepris sous la supervision de Claire. La propriété n'a désormais plus à rougir aux côtés de ses impressionnants voisins pauillacais et peut se consacrer à son essence première : l'expression de son terroir, pour la production d'un grand vin.

Vinification

Surface du vignoble : 30 hectares

Nature du sol : Graves argilo calcaire autour de la propriété et graves profondes sur le lieu-dit Bages

Vinification : Traditionnelle en cuve béton et inox. Sélection parcellaire

Élevage : en barrique de chêne français pendant 16 mois. Neuves à 40 %

Dégustation

Nez précis, aux arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis, prunes noires mûres) qui se mêlent à une pointe menthée. En bouche, tanins fins, enrobés d'arômes de mûre et de framboise. Incroyable profondeur.

Mets adaptées

Viande de veau - fumé | Carré d'agneau | Gibier | Tournedos

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (30%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

