Wijnfiche

Château Haut-Bages Libéral - G.C.C. | Pauillac | BIO
France (PAUILLAC) — 2020

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

Vinificatie met toevoeging van een inert gas om zacht extractie en beweging van het druivensap te stimuleren. Dagelijks remontage tijdens de 24 dagen durende maceratieperiode. Verticaal persen. In totaal 16 maanden rijping waarvan 40% op nieuwe barriques, 40% op hergebruikte barriques en 20% in amforen.

Dégustation

Fijne neus met aroma's van klein rood en zwart fruit (zwarte bessen, rijpe zwarte pruimen) vermengd met een vleugje munt. In de mond fijne tannines, omhuld met aroma's van bramen en frambozen. Een topwijn met een ongelooflijke diepte en prachtige lengte.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (78%), Merlot (22%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): > 10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

