

<http://www.hautbagesliberal.com/fr/nos-vins.aspx>



## CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL 2011

### CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'hiver et le printemps ont été secs. Dès le départ, les conditions climatiques laissent présager un millésime précoce. Le déficit hydrique s'est accentué un peu plus jusqu'en juillet et les températures élevées de juin ont fait souffrir la vigne. Au regard de ces conditions anormalement sèches et chaudes, on constate de la coulure sur les merlots après la floraison.

Le millésime 2011 a connu des conditions météorologiques peu ordinaires qui ont finalement bien profité aux cabernets sauvignon. Les raisins présentaient une très belle concentration phénolique et des tanins très élégants. Le défi de ce millésime réside dans un tri très sévère de la vendange. On constate toutefois une baisse du rendement (-20%) due aux intempéries, ainsi que des baies assez petites avec une pellicule épaisse.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le vin obtenu présente à la fois de la puissance et une très belle élégance. Les tanins sont mûrs et soyeux en bouche. Un très bel équilibre qui nous permet de classer cette année parmi nos millésimes classiques.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Thomas BONTEMPS
Cœnologue conseil	Eric Boissenot
Superficie du vignoble	30 hectares
Nature du sol	Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire
Encépagement	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Age des vignes	35 ans
Densité	10000 pieds/ha
Rendement	650 kg/pied
Culture	Traditionnelle . Viticulture biodynamique
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire.
Cuaison	18 à 24 jours
Assemblage	75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot
Elevage	En barrique pendant 16 mois. Neuves à 40 %
Second vin	La Chapelle de Bages, la Fleur de Haut-Bages

*Safra 2011. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.*