

CHATEAU HAUT-BAILLY

33850 LÉOGNAN - FRANCE

TÉL 33 (0)5 56 64 75 11

www.haut-bailly.com

mail@haut-bailly.com

F

HB
2 0 1 9

CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2019

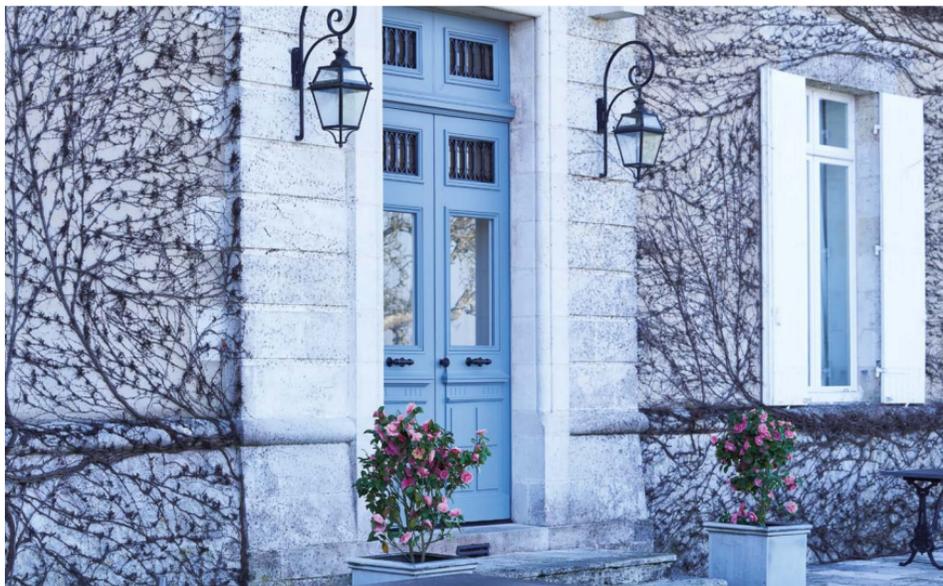


En matière d'environnement, nous devons respecter avec conviction l'écosystème et les personnes qui y vivent. Cela peut prendre plusieurs formes. Par exemple, maintenir les forêts que nous avons actuellement sans en abattre davantage pour planter des vignes ou construire des maisons. Cela peut également signifier faire notre possible pour améliorer l'habitat que représentent nos terres pour les insectes pollinisateurs, les oiseaux et autres animaux sauvages. Dans les vignes, nous minimisons le recours aux intrants : nous avons toujours pratiqué le labour et l'utilisation de produits à faible impact toxicologique, en optimisant les doses pour lutter contre les pathogènes fongiques. Dans nos chais, nous cherchons à minimiser la consommation d'énergie grâce aux propriétés naturelles de refroidissement d'un sol souterrain pour stocker le vin, tout en offrant des espaces intérieurs avec un large accès au soleil et à l'air frais pour notre personnel.

En prenant soin de la vigne, il faut être respectueux de la nature. Cela se fait à travers mille petits gestes quotidiens qui profitent à notre vin mais aussi à la planète.

Chris Wilmers
Président du Conseil de Surveillance

*Professeur d'Ecologie,
Département d'Etudes Environnementales,
Université de Californie, Santa Cruz, USA*



Nous sommes enfants de la nature, créés pour conserver et cultiver le Jardin d'Eden.

Le jardin permet aux hommes et femmes de confronter leur intelligence avec la nature.

A nous de l'écouter, de dialoguer, d'être en osmose avec elle.

La vigne est une liane que les hommes civilisent en révélant sa puissance mais aussi sa fragilité.

C'est le travail quotidien, l'amour partagé qui nous lui procurons, ce qui a pour nom dévouement, qui vont permettre à la plante de s'épanouir, d'échapper parfois aux malheurs des intempéries, de devenir source de vie jusqu'au raisin, précurseur de grand vin.

Jardin idéal, jardin planétaire... Partout où la vigne est cultivée se dessine la même histoire, merveille du monde comme l'ont été les Jardins suspendus de Babylone.

Et à son tour, la vigne comme le jardin nous civilise, nous fait retrouver notre humanité et notre identité.

Un grand vin est toujours une part de civilisation.

Veronique Sanders



HB

- 11 CONDITIONS CLIMATIQUES
- 17 LES VENDANGES
- 20 CHATEAU HAUT-BAILLY
- 22 HAUT-BAILLY • II
- 24 CHATEAU LE PAPE
- 26 LES INGÉNIEURS DU SOL
- 28 LE MÉCÉNAT

Conditions climatiques

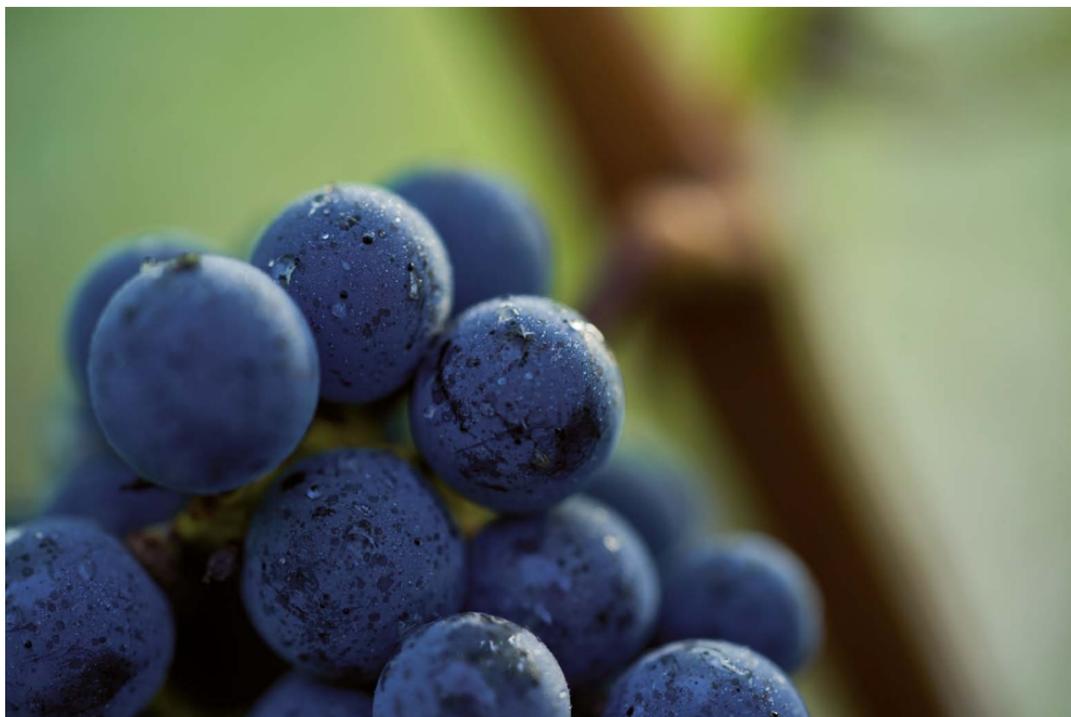
Une météo inédite et des saisons vécues pleinement !
L'hiver 2019 fut de courte durée car après un mois de janvier particulièrement froid, février fut exceptionnellement doux (28°C).



Le débourrement précoce (15 jours d'avance) des premiers bourgeons laisse craindre des gelées printanières qui furent heureusement évitées grâce à la mobilisation nocturne de notre équipe : à cinq reprises des feux sont allumés pour lutter contre ce risque (27 & 28 mars, 13 avril, 5 & 6 mai). La fraîcheur inhabituelle du mois de mai ralentit la plante et nous remet dans un calendrier classique.

Le printemps s'achève par plusieurs vagues de chaleurs successives dès la fin mai, dont deux périodes caniculaires (26 & 27 juin, 22-25 juillet). Ce temps estival précoce accélère le développement végétatif et devient témoin de l'incroyable résistance de la vigne. La récolte généreuse nous incite à faire des vendanges vertes.





Fin juillet, un orage providentiel en période de sécheresse nous donne 40 mm d'eau et permet avec les températures plus modérées de début août, une véraison rapide et homogène.

La maturation se déroule dans des conditions idéales, avec l'alternance de belles journées chaudes et ensoleillées et de nuits fraîches.

Les vendanges

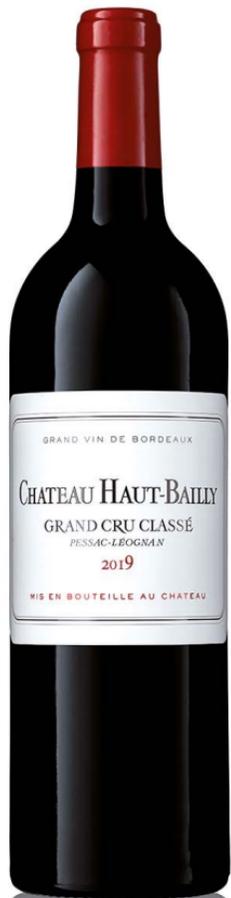
Après un très bel été et un mois de septembre exceptionnel, les vendanges se déroulent du 23 septembre au 11 octobre dans d'excellentes conditions. La récolte, belle et généreuse, est ramassée manuellement par une troupe cosmopolite dont le bel esprit d'équipe mérite d'être souligné. La concentration en sucre des raisins, leur richesse phénolique et une jolie acidité naturelle sont signes des grandes années. Les vinifications s'effectuent à 24°C afin de préserver la fraîcheur fruitée et l'élégance malgré des degrés élevés.



Les vins

Les merlots ont du charme,
les cabernets de la structure.
Les vins sont mûrs, riches et aromatiques.
Ils ont de la sève et de la précision.
2019 est un vin de style
et de profondeur, un vin d'équilibre,
de puissance et de pureté.





Château Haut-Bailly 2019

Énergie

Vendanges : du 23 septembre au 10 octobre

Assemblage : Cabernet Sauvignon : 56%
Merlot : 36%
Cabernet Franc : 4%
Petit Verdot : 4%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

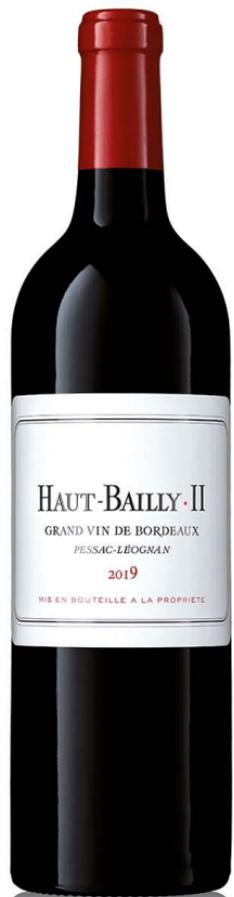
.....

.....

.....

.....





Haut-Bailly · II 2019

Le reflet du grand vin

Vendanges : du 23 septembre au 10 octobre

Assemblage : Merlot : 60%
Cabernet Sauvignon : 40%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Château Le Pape 2019

Un vin souple et élégant

Vendanges : Merlot : 30 septembre au 3 octobre

Cabernet Sauvignon : 11 octobre

Assemblage : Merlot : 80%

Cabernet Sauvignon : 20%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Les ingénieurs du sol

Pour nous, la nature est émerveillement.

Nous avons la chance de cohabiter avec une multitude d'espèces sauvages : compagnies de perdreaux, lièvres, faisans, chevreuils, sangliers (ceux-là ne sont pas toujours bienvenus, mais nous ne sommes pas discriminants).

C'est aussi toute une variété d'insectes, d'abeilles sauvages, de libellules, de fourmis, de coccinelles qui croisent notre chemin. Des reptiles, des batraciens ont su trouver leur équilibre dans nos parcelles de vignes. Ce qui a donné lieu à un concours photo interne auquel chacun était invité à participer joyeusement. L'analyse des dernières fosses pédologiques pour mesurer la résistivité de notre terroir a eu un second effet : celui de pouvoir mesurer et dénombrer les vers de terre, *lumbricus terrestris*, qui creusent le sol, l'aèrent et permettent aux racines de respirer dans les différents types de graves, que l'on retrouve au sein et en bordure des parcelles de vigne.

Les lombrics agissent sur le processus de décomposition des matières organiques et sur le fonctionnement hydrique de la terre. Ils sont révélateurs des états et des usages du sol parce qu'intimement liés aux constituants de ce dernier, ils réagissent ainsi aux pratiques culturales et aux modifications que subit leur environnement. Cette étude nous a permis d'ajuster le calendrier des façons culturales traditionnelles.

Engagée depuis plusieurs années, la démarche Système de Management Environnemental (SME) a abouti à l'obtention du label Haute Valeur Environnementale (HVE) en juin 2019, lequel confirme et garantit nos bonnes pratiques environnementales.

Gabriel Vialard
Directeur technique



Exposition Memphis 2019 musée du MADD-Bordeaux

Le mécénat

Depuis plusieurs années, la famille Wilmers soutient l'action culturelle de Bordeaux à travers le Musée des Beaux-Arts, le CAPC, le Musée des Arts Décoratifs et du Design (MADD) et la Cité du Vin.

En 2019, Haut-Bailly a entre autre accompagné les expositions La Passion de la Liberté au Musée des Beaux-Arts, Lubaina Hamid au CAPC, Les chōchins du Japon et la remarquable exposition Memphis au MADD.

Engagé dans la modernisation et la rénovation de ses espaces, notamment de l'ancienne prison située en aval de l'Hôtel de Lalande, le MADD a lancé un concours puis une sélection d'architectes en 2019. Les lauréats Aymeric Antoine et Pierre Dufour sont deux jeunes architectes qui ont reçu le prix de la première œuvre de l'Équerre d'Argent, plus prestigieuse récompense française. Les travaux commenceront aux termes d'une réflexion menée avec l'équipe du musée.

Ce projet architectural ambitieux est conduit grâce au mécénat d'Elisabeth Wilmers.

Canicule

Ensoleillement Fraîcheur de mai

Saisons intenses Résistance de la vigne

Excellentes conditions de vendanges Été indien

Récolte généreuse