

# CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSE DE GRAVES

## DOSSIER DE PRESSE

### SOMMAIRE

- 1 - Fiche technique
- 2 - Le terroir
- 3 - L'identité du vignoble
- 4 - La conduite du vignoble
- 5 - La vinification
- 6 - La dégustation : le style de Haut-Bailly
- 7 - La famille Haut-Bailly :
  - La Parde Haut-Bailly
  - ROSE de Haut-Bailly
  - Pessac-Léognan
  - Château Le Pape
- 8 - Les propriétaires
- 9 - Les hommes et les femmes de Haut-Bailly

### *Annexes : Les Cahiers de Haut-Bailly :*

- Evènements récents
- Philanthropie et mécénat
- L'oenotourisme à Haut-Bailly
- Jean-Charles Poinot, Chef de cuisine
- Château Le Pape



**1 – INFORMATIONS TECHNIQUES CHATEAU HAUT - BAILLY****Identité :**

Nom : Château Haut - Bailly  
 Cru Classé de Graves  
 Léognan - France  
 Appellation : Pessac-Léognan

**Les hommes et les femmes :**

Propriétaire : Famille Wilmers  
 Présidente : Directeur Véronique Sanders - van Beek  
 technique : Gabriel Vialard

**Le vignoble :**

Appellation Pessac-Léognan  
 Superficie de la propriété : 33 hectares  
 Superficie du vignoble : 30 hectares  
 Sol : Sables et graves du tertiaire glissées des Pyrénées  
 Sous - sol : Faluns, graves argileuses  
 Encépagement : 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot,  
 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot  
 Densité : 10 000 pieds/hectare  
 Age moyen du vignoble : 35 ans  
 Particularité : 15 % de très vieilles vignes (100 ans d'âge)  
 Mode de conduite : Protection raisonnée  
 Taille : Guyot double  
 Porte greffes : 101-14, Riparia, 420A  
 Vendanges : Manuelles en cagettes

**La vinification :**

Cuvier : 26 cuves ciment, 10 cuves inox, 50 à 90 hl  
 Thermorégulation : Fermentation alcoolique à 26 - 28°C  
 Durée de cuvaison : 3 à 4 semaines

**L'élevage :**

Barriques : Chêne français. 50 à 65% bois neuf  
 Séjour en barriques : 16 à 18 mois

**Vins :**

Château Haut-Bailly  
 La Parde Haut-Bailly  
 ROSE de Haut-Bailly  
 Pessac-Léognan  
 Château Le Pape

**Production totale moyenne:** 160 000 bouteilles

**La commercialisation :** Par la Place de Bordeaux  
 Vente en Primeurs  
 85% à l'export

**Visite des chais et du vignoble:** Sur rendez-vous

**Adresse :** 33850 Léognan, France  
 mail@haut-bailly.com

Tel : +33(0)5 56 64 75 11

## 2 – LE TERROIR

Au cœur des Graves, le vignoble de Haut-Bailly est établi sur l'une des croupes les plus élevées de la rive gauche de la Garonne et bénéficie particulièrement des atouts topographiques de cette région. La pente naturelle permet un drainage efficace, renforcé par des fossés bien répartis sur l'ensemble de la propriété.

Le climat océanique de la Gironde est idéal pour la vigne. L'ensoleillement et le taux d'humidité sont parfaitement adaptés. Or, ce microclimat bordelais est doublé de conditions propres à Haut-Bailly dont les anciens propriétaires avaient conscience : « l'exposition est excellente de trois heures et demie à huit heures et demie du soir en été, le soleil y verse ses flots d'or, de rubis et d'émeraude » écrivait de façon lyrique Frantz Malvezin en 1920 dans *L'Oenophile*.

Mais au-delà de la topographie et du climat, c'est la terre qui est la plus subtile des trois composantes du terroir. Enraciné sur un sol de sables mêlés à des graves provenant d'un glissement du tertiaire, le vignoble forme une mosaïque de parcelles aux caractéristiques complémentaires (drainage, restitution de la chaleur ou au contraire fraîcheur et humidité). Chacun des quatre cépages – Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit verdot – y trouve son terrain de prédilection.

Le sous-sol constitue une autre spécificité de Haut-Bailly : il s'agit de faluns ou pétrifications de pierres et de coquillages fossiles, dont on peut observer quelques spécimens sur les murs du chai. La vigne y puise minéraux et oligoéléments nutritifs, qui sont gages de richesse aromatique et de fraîcheur. Cette sous-couche filtrante assure une bonne aération du sol. Elle permet de réguler l'alimentation hydrique et minérale, générant ainsi un stress hydrique modéré précoce, bénéfique pendant la période de maturation.

## 3 – L'IDENTITE DU VIGNOBLE

Avec un âge moyen des vignes d'environ 35 ans, et un quart de la vigne entre 100 et 120 ans, Haut-Bailly est l'un des plus anciens vignobles de son appellation. La typicité de son terroir vient naturellement du sol, du climat et de l'encépagement. Mais à Haut-Bailly, la mémoire vient s'ajouter à la complexité du terroir. La mémoire des anciens, du patrimoine, qui confère aux vins de Haut-Bailly leur constance et leur qualité.

Le vignoble de Haut-Bailly, entièrement consacré aux cépages rouges, se distingue par un fonds de très vieilles vignes, plantées à la fin du dix-neuvième siècle par le propriétaire Alcide Bellot des Minières. Véritable conservatoire d'un patrimoine génétique rare, cette parcelle de 4 hectares rassemble six cépages complantés.

En août 1901, Bellot des Minières écrivait dans *L'Oenophile* : « Les cépages sont tous de vieilles vignes françaises, de premier choix, et dans d'heureuses proportions pour donner le maximum de qualité étant donné la nature des terrains de la propriété. En voici la répartition : 1/12 de cabernet franc, 1/12 de carmenère, 1/12 de merlot, 1/12 de malbec, 1/12 de petit verdot, 7/12 de cabernet sauvignon ».

Peu nombreux sont les terroirs qui imprègnent véritablement leur production : Haut-Bailly est assurément l'un de ceux-là. L'essentiel du travail des vignerons est de révéler, millésime après millésime, l'identité de ce terroir et d'y rester fidèle.

## 4 – LA CONDUITE DU VIGNOBLE

La spécificité d'un terroir ne sera révélée que par un raisin de maturité optimale. C'est la quête de cet équilibre qui régit la conduite du vignoble de Haut-Bailly.

Des études approfondies des sols de la propriété ont révélé une véritable mosaïque de micro-terroirs et confirmé la parfaite adéquation entre terroirs et cépages historiques. Cette meilleure connaissance parcellaire a permis d'optimiser encore le travail de la vigne tout au long de l'année.

La conduite est classique et traditionnelle avec une recherche permanente basée sur l'observation plus que sur la technique. Depuis toujours, les vignes sont cultivées sans désherbants et vendangées à la main. Le respect de l'environnement passe par la limitation des traitements au strict minimum (protection raisonnée) avec une adaptation permanente à chaque situation.

On s'efforce de rester à l'écoute de la vigne au quotidien et de ne conduire que les travaux qu'elle réclame. Ce ne sont pas les impératifs financiers qui dictent la conduite, mais bien la recherche de la qualité qui passe par une série de gestes dans la vigne : tailles très courtes, éclaircissage éventuel de la récolte après la floraison, sélection sévère des lots.

Dans une constante dynamique de progrès, le Château Haut-Bailly participe à plusieurs groupes de recherche afin d'améliorer la qualité des vins tout en diminuant son impact environnemental. Parmi les questions actuelles sur la vigne : les maladies du bois, la teneur en cuivre dans les sols, la limitation des intrants phytosanitaires ou encore l'enherbement maîtrisé. L'équipe de vignerons est également formée à des techniques de taille visant à rallonger la durée de vie de la plante.

## 5 – LA VINIFICATION

La vinification est le complément du travail de la vigne, elle est l'accomplissement des choix faits tout au long de l'année dans le vignoble.

La vendange est triée à la main, trois fois : d'abord au cours du ramassage, puis sur une première table de tri. Enfin, les baies séparées de la rafle passent sur une table vibrante où elles sont triées par une équipe de quatre à six personnes.

Chaque parcelle est vinifiée séparément. La rénovation en 2002 du cuvier en béton a permis d'accentuer la précision du travail de vinification parcellaire, le nombre de petites cuves de 50 à 90 hectolitres permettant de suivre finement l'évolution de chaque lot. La fermentation alcoolique est effectuée dans ces cuves, à une température régulée de 26 – 28°C, avec des remontages en douceur. La fermentation malolactique se déroule en barriques et en cuves inox.

Les lots sont sélectionnés avec attention, goûtés tout au long de l'année. Les meilleurs seront réservés au grand vin, ils répondent à des exigences qualitatives qui sont le secret de l'expression du terroir de Haut-Bailly. La sélection est impitoyable. Les assemblages de Château Haut-Bailly et La Parde Haut-Bailly sont élaborés avec une grande précision, au fil d'une série de dégustations. Une partie des lots est déclassée en un vin générique, Pessac-Léognan.

Les vins sont ensuite logés dans des fûts de chêne et élevés pendant seize à dix-huit mois. La conduite de la propriété veut que la proportion de fûts neufs soit adaptée à la structure du millésime. Elle varie entre 50 et 60% pour Château Haut-Bailly et s'élève à 15% en moyenne pour La Parde Haut-Bailly.

Les barriques sont sélectionnées auprès de 7 tonneliers différents. Il s'agit de fûts de chêne français, au grain fin.

## 6 – LE STYLE

L'identité de son terroir donne à Haut-Bailly un style unique, résultant d'une harmonie subtile entre finesse et concentration, souplesse et structure, douceur des tannins et richesse aromatique : la pureté de l'élégance.

L'expression des arômes livre toute la richesse et l'intensité de fruits rouges mêlés à la fraîcheur, signe d'un grand vin. En bouche, la fraîcheur persiste et s'ouvre sur la précision, le volume, le gras et aussi une souplesse et un équilibre que l'on va retrouver dans une finale longue et infiniment élégante.

En se fondant avec le temps, ses tanins font de Haut-Bailly l'un des vins les plus harmonieux au vieillissement, et l'un des vins les plus recherchés par les grands amateurs. Les très vieux millésimes gagnent en complexité, ce qui accroît encore leur notoriété.

Haut-Bailly a un atout rare : la constance de ses vins. Millésime après millésime, une équation singulière exprime l'identité de ce terroir d'exception.

## 7 – LA FAMILLE HAUT-BAILLY

### - LA PARDE HAUT-BAILLY

Haut-Bailly fut l'une des premières propriétés à agrandir sa famille : en 1967 naît le Domaine de la Parde, qui devient en 1979 La Parde de Haut-Bailly et en 2011 simplement La Parde Haut-Bailly.

Issue des mêmes parcelles que Château Haut-Bailly et vinifiée de manière identique, La Parde Haut-Bailly est le fruit d'une sélection stricte et se distingue par un style marqué, charmeur, fait d'une élégance racée doublée de finesse. En bouche, il révèle une attaque veloutée, des grains soyeux, une souplesse et des arômes aimables, dont toute lourdeur est exempte. Sa fraîcheur et son ouverture aromatique procurent un plaisir accessible rapidement même si le vin fait preuve d'une aptitude au vieillissement non négligeable, d'une quinzaine d'années au moins.

### - ROSE DE HAUT-BAILLY

Né en 2004, le rosé, issu des saignées du grand vin, s'obtient en prélevant quelques hectolitres de macération du raisin, lorsque le millésime s'y prête. C'est un « rosé de saignée ». La fermentation s'opère en barriques et en cuve à basse température afin de révéler au maximum les arômes fruités. Ce rosé vif et séduisant fait la part belle au Cabernet sauvignon et possède une vraie personnalité. Il est commercialisé sous le nom de « ROSE de Haut-Bailly ».

### - PESSAC-LEOGNAN

3ème vin de la propriété, Pessac-Léognan, qui porte le nom de son appellation, a été créé en 1987.

Les lots qui le constituent sont souvent issus de vignes jeunes. C'est un vin très accessible qui reste moins longtemps en barriques et peut être ouvert rapidement.

### - CHATEAU LE PAPE

Le vignoble du Château Le Pape produit des vins fruités. La fraîcheur et l'expressivité du merlot les caractérisent. Ce sont des vins souples, à déguster 5 à 10 ans après la mise en bouteille. Grâce à l'expertise de l'équipe du Château Haut-Bailly, le Château Le Pape gagne en précision et en élégance. Il conserve un style qui lui est propre et le distingue des autres vins de la gamme Haut-Bailly.



## 8 – LES PROPRIETAIRES

Le terroir de Haut-Bailly a depuis le XV<sup>ème</sup> siècle intéressé des hommes remarquables qui ont su desceller son potentiel et n'ont eu de cesse de le révéler.

Déjà en 1461, la vigne était cultivée au « Pujau », lieu-dit situé sur la croupe de Haut-Bailly. Mais les bases du vignoble moderne sont posées à partir du XVII<sup>ème</sup> siècle, quand **Firmin Le Bailly** et Nicolas de Leuvarde lui donnent ses limites actuelles (33 hectares), avec une intuition commune des potentialités du terroir et de sa capacité à produire un très grand vin. Dès 1630, ils rassemblent d'importants capitaux et confèrent à la propriété sa dimension commerciale.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, deux éminents élus locaux se succèdent à Haut-Bailly : Christophe Lafaurie de Monbadon, membre du Parlement de Bordeaux, puis son fils **Laurent Lafaurie de Monbadon**, élu Maire de Bordeaux en 1805. Sa gestion généreuse marquera longtemps les mémoires bordelaises. Devenu sénateur, ses responsabilités l'éloignent de la région, si bien qu'en 1813 les héritiers se résolvent à vendre.

C'est grâce à **Alcide Bellot des Minières**, acquéreur du domaine en 1872, que Haut-Bailly connaît un rayonnement exceptionnel. Il imprimera une pensée forte et son expérience originale non seulement à la propriété, à laquelle il insuffle une dimension nouvelle, mais aussi à toute la viticulture bordelaise. Par son acharnement basé sur de réelles connaissances scientifiques, il fait l'admiration de ses pairs et est surnommé « le roi des vigneron » dans un roman de l'époque intitulé « Herlot des Grandières ». Son travail pousse les cotations de Haut-Bailly au niveau des premiers grands crus classés du Médoc.

En 1918, la propriété est cédée à Frantz Malvesin, géographe lettré et amateur de grands vins. Sa disparition, associée à la crise économique et à deux guerres mondiales, marque le début d'une période d'affaiblissement commune à beaucoup de domaines viticoles à cette époque.

En 1955, **Daniel Sanders**, Lillois d'origine Belge, devient propriétaire de Haut-Bailly et ouvre une nouvelle ère dans l'histoire de ce cru. Daniel Sanders, puis son fils Jean se passionnent pour le vignoble, le remodèlent, construisent de nouveaux chais, privilégient la sélection dans les vignes. Jean Sanders achève de redonner aux vins leur style et leur réputation. Haut-Bailly retrouve son rang de très grand vin et sa place sur les marchés internationaux.

### Le XXI<sup>ème</sup> siècle : l'acquisition par la famille Wilmers

En 1998, Robert G. Wilmers acquiert le Château Haut-Bailly. Né aux Etats-Unis, cet américain francophile passe son enfance en Belgique, puis poursuit ses études à Harvard. Il était à la tête de M&T Bank Corporation à Buffalo dans l'Etat de New York, l'une des vingt premières banques commerciales des Etats-Unis. En 2011, Robert G. Wilmers était distingué par ses pairs comme : « Banquier de l'année » pour ses qualités de visionnaire, de gestionnaire avisé, ses clients n'ont pas été lésés par la crise des subprimes, et de sagesse dans la tourmente qui a affecté l'économie américaine.

Personnalité appréciée pour son extrême courtoisie, son intelligence et son humour hors pair, « Bob » Wilmers s'est vite intégré dans le paysage des grands propriétaires bordelais. Il est de ceux qui participent à la mise sur orbite internationale des grands vins de Bordeaux. Entre ses mains, l'avenir de Haut-Bailly est assuré tant il s'implique dans les grandes décisions du domaine.

Dès 1998, Haut-Bailly est très vite mis en chantier, d'abord dans la vigne avec une étude pédologique conduite par le Professeur Denis Dubourdieu. Des bâtiments agricoles sont construits et les chais sont repensés afin d'optimiser le trajet du raisin, de la vigne à la mise en bouteille. Le château fait l'objet d'une belle rénovation de patrimoine.

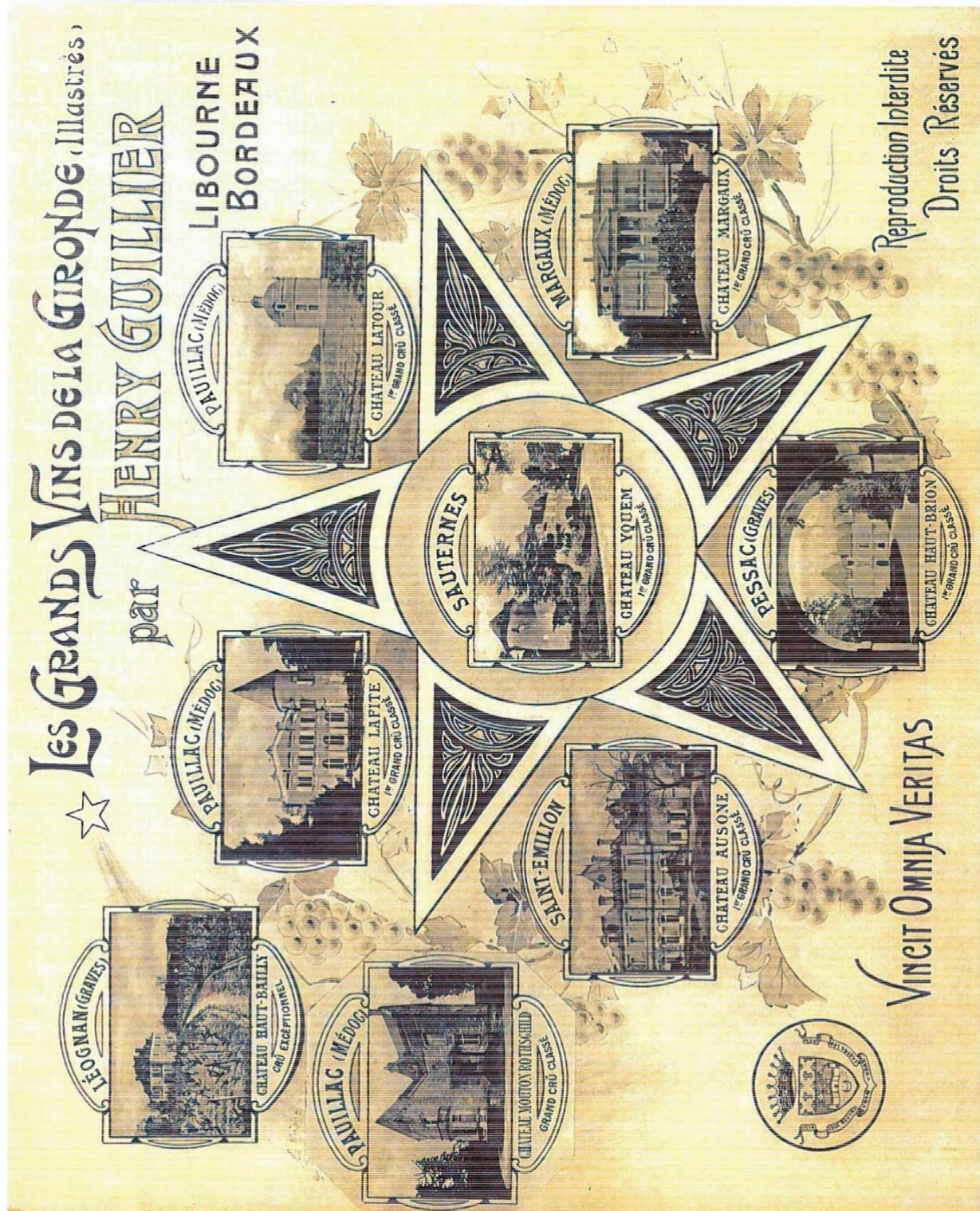
Grâce à ces investissements importants, la propriété entre dans le XXI<sup>ème</sup> siècle avec confiance et ambition. Après le triste décès de Bob en décembre 2017, sa famille prend le relais et entend poursuivre son œuvre. Avec l'équipe en place, elle s'engage à continuer le travail de Bob dans le même esprit et avec la même dynamique qu'au cours des vingt dernières années. Ensemble, ils auront à cœur de porter les projets futurs.

Chris Wilmers, fils de Bob, nommé président du conseil, est impliqué depuis de nombreuses années dans le développement de Haut-Bailly auquel il est très attaché. Il est professeur d'écologie au département d'études environnementales de l'Université de Californie à Santa Cruz. Ses sujets de recherche sont nombreux, parmi lesquels les écosystèmes terrestres ou l'effet des prédateurs sur la biodiversité. Il sera un atout de qualité pour penser à notre viticulture de demain.



**Illustration par Henry Guillier :**  
**Haut-Bailly, un crû exceptionnel au même rang que les « premiers »**

La page suivante date du début du XX<sup>ème</sup> siècle et décrit les Grands Vins de la Gironde. Haut-Bailly y est cité comme le seul Graves avec Haut-Brion apte à figurer parmi les premiers Grands Crus Classés du Bordelais. Les prix de vente qu'atteignait alors Haut-Bailly confortaient cette hiérarchie. La mention de « Crû exceptionnel » figura d'ailleurs jusqu'en 1987 sur les étiquettes...





## 9 – LES HOMMES ET LES FEMMES DE HAUT-BAILLY

### Véronique Sanders - van Beek

Après des études littéraires puis d'économie et de communication à la Sorbonne (CELSA), Véronique Sanders démarre une carrière de consultante chez Publicis entre Prague et Paris. En 1997, afin de parfaire ses connaissances sur le vin, elle passe le diplôme du DUAD à la Faculté d'œnologie de Bordeaux. A la suite de la vente du Château Haut-Bailly par son grand-père, Jean Sanders, Robert G. Wilmers lui confie le poste de gérante de la propriété. Grâce à l'opportunité qui lui est offerte de diriger un grand cru bordelais, elle retrouve la passion qui l'anime depuis l'enfance.

Avec Robert Wilmers, elle déploie à Haut-Bailly un vaste programme d'investissements, tant sur la restructuration du vignoble que sur la réfection des bâtiments viticoles et administratifs et sur le château lui-même. Ensemble, ils ont su conserver le caractère familial et chaleureux de Haut-Bailly, ainsi que l'accueil sans faille qui fait partie du charme de ce cru.

Membre du Conseil d'Administration de la Commanderie du Bontemps de Médoc, Graves, Barsac et Sauternes, mais aussi de l'Union des Grands Crus de Bordeaux et de l'Académie du Vin de Bordeaux, Véronique Sanders est très investie dans le monde du vin. Entre 2006 et 2009, elle est la première femme à être nommée Présidente de l'Union des Crus Classés de Graves. Elle reçoit les insignes de Chevalier de l'Ordre National du Mérite en septembre 2011 et entre au Conseil d'Administration de l'ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin) en 2014.

Véronique Sanders est mariée à Alexander van Beek, directeur des Châteaux Giscours et du Tertre, avec qui elle a un fils. Elle est passionnée de littérature et de musique classique, parle Anglais, Allemand et s'essaie au Néerlandais.

### Gabriel Vialard

Homme de terrain autant que de réflexion, Gabriel Vialard, œnologue, est le directeur technique de Haut-Bailly et l'artisan discret autant qu'efficace des modernisations apportées au vignoble et dans les chais ces dernières années. Il a su conserver les valeurs traditionnelles de Haut-Bailly tout en instaurant une veille technologique permanente, en liaison avec la Faculté d'œnologie de Bordeaux et l'école Bordeaux Sciences Agro (ex Enita). Haut-Bailly participe à la cellule de recherche appliquée Vitinov qui regroupe dix grands crus. Ainsi expériences et expérimentations sont mises en commun et analysées. Chacun en retire un bénéfice et un retour d'expérience, permettant une progression réelle et constante, à la pointe de la recherche œnologique.

### Œnologues conseil

L'équipe de Haut-Bailly est conseillée depuis de longues années par de grands professeurs de l'Université d'Œnologie de Bordeaux. Au fil des générations, les Professeurs Emile Peynaud, Pascal Ribéreau-Gayon et Denis Dubourdieu apportèrent à Haut-Bailly leurs enseignements et leur vision, dans le respect de l'identité du terroir.

Aujourd'hui Axel Marchal, Maître de Conférence à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, suit la vinification et les assemblages de Château Haut-Bailly en collaboration avec Valérie Lavigne et Christophe Ollivier. Ils apportent leur expertise et leurs conseils dans la conduite du vignoble et l'élaboration des vins.