

CHATEAU HAUT-BAILLY
GRAND CRU CLASSÉ

HAUT-BAILLY EN MOUVEMENT

1998

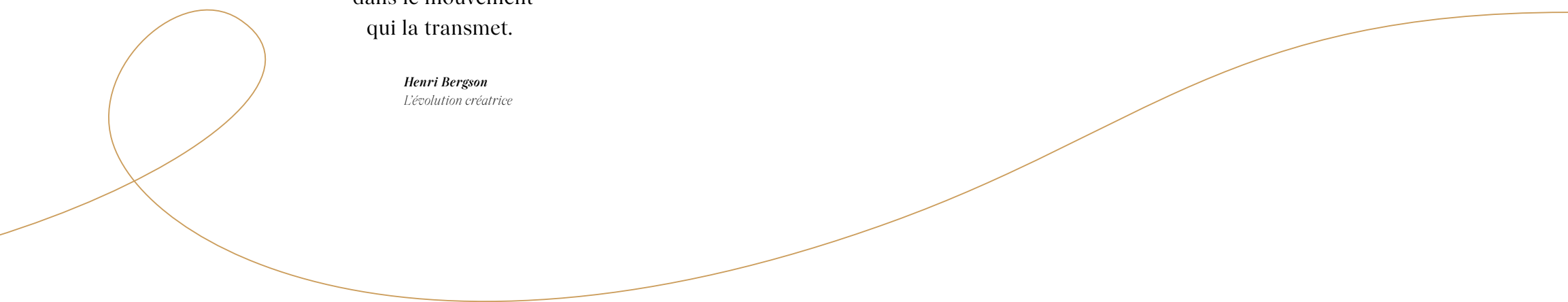
|

HAUT-BAILLY EN MOUVEMENT

25 ANS D'ACCOMPLISSEMENTS

Une conversation avec
Véronique Sanders et Chris Wilmers

|
2023



|
L'essentiel
de la vie tient
dans le mouvement
qui la transmet.

Henri Bergson
L'évolution créatrice

AVANT-PROPOS

Pour Bergson, « *l'intelligence s'est constituée par un progrès ininterrompu, le long d'une ligne qui monte (...) et nous montre, dans la faculté de comprendre, une annexe de la faculté d'agir, une adaptation de plus en plus précise, de plus en plus complexe et souple...* ».

Être en mouvement, c'est ainsi avoir la faculté de se mouvoir, et faire un usage raisonné de cette faculté. De bien des manières, l'ascension continue de Haut-Bailly depuis plus de quatre cents ans incarne cette faculté vitale exercée par des vigneron inspirés, tous différents et tous en mouvement, tous ou presque mus par une même volonté de mener plus haut la propriété iconique qu'il leur revenait de servir.

Celles et ceux qui ont présidé aux destinées du domaine entretiennent ainsi un rapport particulier à l'espace et au temps :

Un rapport à l'espace assez unique, puisque celui que le domaine occupe n'a guère changé, ni dans ses contours d'un seul tenant autour du château actuel, ni dans sa surface à peu près identique, ni dans sa distribution parcellaire qui est comme le miroir des justes proportions de l'assemblage idéal des meilleurs Grands Crus Classés des environs.

Un rapport au temps singulier, dans la mesure où la trajectoire de ce domaine mythique n'est pas vécue comme une succession de séquences déliées les unes des autres mais comme un seul et même continuum : chaque décision du présent résulte ainsi d'une compréhension intime du passé et intègre une vision claire - volontariste et innovante - du futur.

Depuis Firmin Le Bailly jusqu'à Bob puis Chris Wilmers et Véronique Sanders en passant par Alcide Bellot des Minières, Daniel puis Jean Sanders, Haut-Bailly est ainsi demeuré un seul terroir d'exception, constamment sublimé, et une seule histoire unissant hier, aujourd'hui et demain. La connaissance intime du passé est précieuse – qui sait où il est, et où il va, s'il ne sait d'où il vient ? – et n'a rien à voir avec une forme de révérence passéiste, bien au contraire : c'est l'avenir du domaine qui guide les décisions prises aujourd'hui et qui porteront du fruit pour les générations suivantes.

L'axiologie Haut-Bailly repose, comme on le verra à travers ce dialogue passionné et passionnant entre Véronique et Chris, sur deux valeurs clés : l'exigence et la tempérance, la première étant un absolu et la seconde une attitude, un certain sens très terrien de la mesure, de la sobriété, de la modération contre l'exubérance, l'opulence, la démesure et la précipitation - comme le résume à sa manière concise et forte Gabriel Vialard, gardien des vignes et du chai : *« Certes, on s'intéresse à tout, on aime l'innovation mais on ne fait pas n'importe quoi, on ne se précipite pas »*.

Cette volonté d'aller plus loin, et plus haut, résolument mais sereinement, qui est le propre de l'évolution créatrice, cet impératif de mouvement qui fait avancer toujours, sans jamais se reposer sur ses lauriers ni se contenter de ce qui pourrait sembler suffire, ou simplement séduire, ce sont des marqueurs essentiels de l'identité de Haut-Bailly telle que vécue et portée par son équipe.

L'idée est dès lors naturellement venue d'une conversation autour de ces thèmes entre Chris Wilmers, Président du Conseil de Surveillance, et Véronique Sanders, Présidente Exécutive, autour des vingt-cinq ans d'accomplissements exceptionnels réalisés depuis l'acquisition de la propriété par la famille Wilmers en 1998.

Une conversation que j'ai eu le grand plaisir d'animer.

Pascal Beucler,
Mars 2023

**L'histoire d'une
continue renaissance**

7

Le sens de la mission

10

La soif d'excellence

13

La religion du terroir

16

L'éthique de la justesse

21

L'émotion intemporelle

24

2.

5.

6.

1.

3.

4.

1.

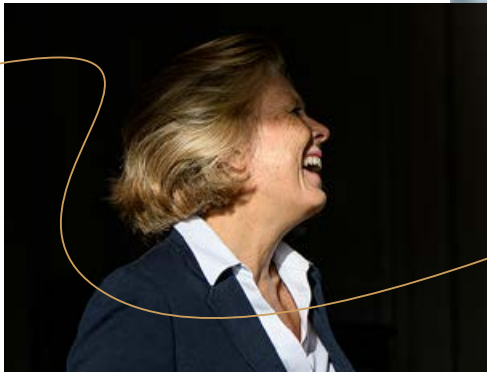


L'HISTOIRE
D'UNE CONTINUELLE
RENAISSANCE

|

Réincarnation d'âge en âge, régénération - spirituelle, morale, intellectuelle - incessante, vigueur toujours démontrée, nouvel essor que manifestent innovations et progrès sur tous les plans, renouvellement et rénovation continus: il est frappant de voir à quel point Haut-Bailly, au long de sa riche histoire, incarne admirablement les diverses acceptions du mot 'renaissance'.

Renaissance



Est-ce particulièrement vrai depuis 1998 ?

Véronique

Oui. Nous avons la joie de célébrer cette année la période 1998-2023, un quart de siècle d'évolution et de transformation accélérée du domaine que j'ai eu le privilège de conduire avec l'équipe de Haut-Bailly. Et vingt-cinq ans d'accomplissements rendus possibles par l'investissement plein et entier de la famille Wilmers, sous la houlette de Bob puis de Chris à la tête du Conseil de Surveillance. Accomplissements qui, une fois de plus dans l'histoire pluri-centenaire de notre domaine, ont favorisé une nouvelle renaissance et nous conduisent, en termes de qualité, de reconnaissance, de réputation et de valorisation, à des sommets jamais atteints depuis cent cinquante ans, lorsque le Château Haut-Bailly rivalisait déjà avec les Premiers Crus Classés de 1855. « Haut-Bailly en mouvement » est ainsi, très logiquement, la signature que nous avons choisie pour exprimer l'esprit qui préside à la célébration des vingt-cinq ans : nous sommes en mouvement, bien vivants, comme notre terroir et nos vins le sont !

C'est un sentiment que vous partagez, Chris ?

Chris

Absolument ! Et c'est indubitablement la perspective dans laquelle mon père s'inscrivait lorsqu'il a initié sa conversation avec Jean Sanders en amont de l'acquisition du domaine. Les investissements continus effectués par la famille depuis vingt-cinq ans ont permis à Haut-Bailly d'aller plus vite et plus loin : en matière de recherche scientifique pour analyser nos sols et nos vignes parfois plus que centenaires, comme pour ce qui est des technologies de pointe les plus avancées déployées dans le nouveau chai et qui nous aident à affiner encore davantage tous les stades de la vinification, tout en offrant aux équipes un confort de travail inégalé. Faire des vins toujours meilleurs, toujours plus précis et toujours pleinement fidèles à notre terroir et à notre histoire, avec des équipes au top niveau et heureuses de venir travailler au château, c'est pour Véronique, pour moi-même et pour notre famille le plus beau témoignage que nous puissions apporter à la vision commune que Jean Sanders et mon père avaient développée il y a vingt-cinq ans.

2.



1
LE SENS
DE LA MISSION

« Haut-Bailly est plus grand que ceux qui le servent et qui, au fil du temps, sont là pour assurer sa pérennité »

Cette phrase entendue en interne m'avait beaucoup frappé, d'autant que l'idée sous-tendue d'un 'lignage' Haut-Bailly dans lequel s'inscrivaient tous les collaborateurs, quelles que soient leur spécialité ou leur ancienneté, s'avéra très répandue. Combien de propriétés ou d'entreprises peuvent-elles se targuer de susciter un tel sentiment d'appartenance ?

Le lignage Haut-Bailly, c'est le fait qu'un ensemble de personnes se vivent, de génération en génération, comme appartenant à une même lignée, comme les héritiers d'une histoire commune, d'une vision partagée vis-à-vis d'un terroir ancestral qui commande le respect. D'âge en âge, le flambeau Haut-Bailly s'est ainsi transmis avec un ensemble de valeurs et une manière d'être que tous les propriétaires et leurs équipes ont su honorer.

Véronique, je vous ai souvent entendue souligner à quel point diriger Haut-Bailly était bien plus qu'un travail ou un métier: une responsabilité sacrée – ou que tout au moins vous le ressentiez comme cela ?

Véronique

C'est vrai, c'est bien ce que je vis depuis le premier jour. C'est un flambeau qui m'a été transmis, et que je vois comme une véritable mission, aussi exigeante que gratifiante. Je le ressens aussi comme un honneur, en tant que troisième génération d'une famille Sanders en charge depuis bientôt soixante-dix ans, poursuivant la tâche que mon arrière-grand-père Daniel Sanders puis mon grand-père Jean Sanders avaient prise à bras le corps. Ce n'est pas rien, en effet, de se sentir responsable de ce terroir légendaire de Haut-Bailly, de ce trésor extraordinaire, qu'il faut jour après jour, et parfois aussi la nuit, par tous les temps, à tout moment, servir, protéger et sublimer en donnant le meilleur de soi-même, comme l'ont fait depuis 400 ans des vignerons tous passionnés travaillant en osmose avec des équipes très impliquées. Haut-Bailly, du XVII^e au XXI^e siècle, de Firmin Le Bailly à Bob puis Chris Wilmers en passant par Alcide Bellot des Minières et les Sanders, c'est une succession de professionnels engagés, attentifs et visionnaires, entièrement au service du terroir.



LA SOIF D'EXCELLENCE

|



3.

« On court toujours après quelque chose qui n'est pas forcément atteignable mais qui nous inspire et nous obsède : l'alchimie du terroir et du savoir-faire des hommes »

Cette phrase d'un membre de l'équipe m'a aussi frappé. Le génie particulier de Haut-Bailly, dit-on souvent, c'est l'osmose profonde unissant le terroir aux hommes et aux femmes qui le servent, mais ne s'en servent jamais et n'ont d'autre ambition que celle de le sublimer.



Cette soif d'excellence, est-ce quelque chose que vous avez ressenti lorsque vous avez pris la tête du Conseil de Surveillance, Chris ?

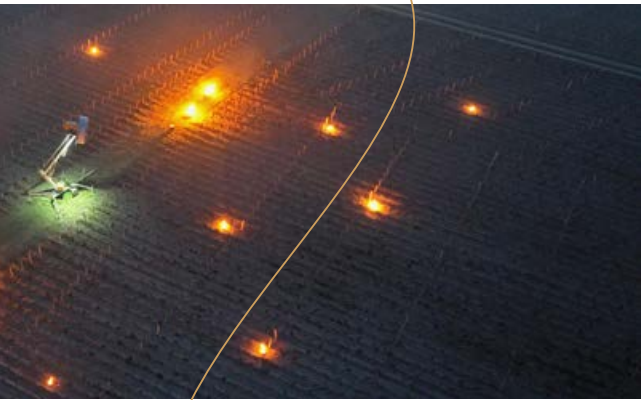
Chris

Sans aucun doute, Haut-Bailly oblige ceux qui le servent, de génération en génération. C'est quelque chose d'incroyablement précieux, et différenciant dans une région bordelaise où, depuis quelques décennies, tant de grands domaines ont connu des destinées plus mouvementées. Et si l'alchimie entre la famille Wilmers et la famille Sanders est si réussie, c'est bien parce que nous partageons cette philosophie de respect du terroir, de sincérité des vins, de bienveillance et d'humanité au sein de l'équipe que nous formons.

Véronique, c'est aussi ce que vous vivez, vous qui incarnez la troisième génération des Sanders et le moteur exécutif de cette alliance que tous les observateurs considèrent comme une réussite ?

Véronique

Je le vis profondément, et chaque jour depuis vingt-cinq ans ! La renaissance que nous avons collectivement réussie n'a pu avoir lieu que parce que les fondamentaux de Haut-Bailly ont été respectés, que la propriété a gardé son âme, qu'il s'agisse de ses vins comme de la qualité de son accueil, de sa manière d'être, de son humanité, et tout cela en progressant notablement.



LA RELIGION DU TERROIR

4.



« Une terre d'exception exprimée par la main de l'homme »

Cette phrase d'un vigneron du domaine concentre l'essence même de ce qui fonde Haut-Bailly depuis des siècles, à savoir un rapport au terroir éminemment singulier, spirituel, quasi religieux.

Sans ce terroir, sa situation géographique, les particularités de sa croupe, son exposition, le patrimoine unique de ses vignes les plus âgées, le vignoble ne produirait pas les raisins d'une grande finesse qui donnent leur caractère si précieux aux vins de Haut-Bailly. Et sans les équipes passionnées qui l'expriment et le subliment, ces femmes et ces hommes qui, dans les vignes comme au chai, sont les artisans d'un style tout en sincérité, en authenticité, obéissant à une morale scrupuleuse que l'air du temps ne trouble pas, Haut-Bailly ne serait pas Haut-Bailly: les facilités et les excès de la mode passent, seul le style reste, et celui de Haut-Bailly est proprement intemporel.

Cohérence, consistance, constance: vous vous retrouvez dans ces mots que chacun - au sein de l'équipe mais aussi parmi tant de témoins externes - évoque en parlant de cette propriété que vous dirigez depuis vingt-cinq ans, Véronique?

Véronique

Encore enfant, j'ai passé du temps dans les vignes avec mon grand-père, et j'ai grandi avec l'image et la certitude que c'était un terroir exceptionnel. Terroir qui nous imposait plus de devoirs que de droits.

C'est bien parce que nous sommes cohérents avec nous-mêmes, consistants dans notre approche de la viticulture et constants dans les choix qui en découlent que nos vins ne cessent de progresser.

Depuis vingt-cinq ans, grâce aux investissements de la famille Wilmers, nous avons pu déployer un vaste programme de mise à niveau : analyse approfondie des sols et du vignoble, réfection des bâtiments viticoles et rénovation du château, création de nouveaux chais enterrés de haute technologie et parfaitement intégrés dans l'environnement.

Voilà ce que nous célébrons avec joie, gratitude et fierté : un quart de siècle de travail acharné, d'engagement passionné et d'innovation raisonnée au service du terroir de Haut-Bailly, vingt-cinq ans de rêves partagés, vingt-cinq ans d'accomplissements attestés!



Chris, les défis liés au changement climatique impactent le futur des terroirs: dans ce domaine de la transition environnementale et sociale qui vous est cher, comment envisagez-vous l'avenir?

Chris

Notre domaine s'est bien adapté jusqu'à ce jour aux changements climatiques actuels. Bordeaux a produit depuis plus d'une vingtaine d'années de très grands vins, naturellement mûrs et gourmands. Le Cabernet Sauvignon est un cépage résistant et les conditions actuelles lui conviennent parfaitement.

Mais le secret est probablement d'avoir su nous adapter en permanence aux conditions climatiques: la viticulture de ce premier quart du 21^e siècle n'a rien à voir avec celle du siècle précédent... Le défi à venir sera de pallier les conditions toujours plus extrêmes qui se profilent, nous y travaillons assidûment.

Enfin, et depuis très longtemps, Haut-Bailly pratique une viticulture raisonnée, respectueuse des hommes, des sols, des vignes et de l'environnement, une viticulture qui renforce les défenses naturelles du matériel végétal. Ce goût pour la réflexion en amont, l'expérimentation réfléchie, l'optimisation constante de nos process, le tout sur la base d'une réflexion à laquelle toutes les équipes sont conviées, c'est ce que les Japonais nomment «Kaizen». Pour Véronique comme pour moi, c'est notre marque de fabrique et,

aujourd'hui plus que jamais, le secret de notre résilience: pas de révolutions brutales ni de changements de cap soudains, mais un formidable travail d'équipe visant à collectivement identifier, analyser, qualifier, faire évoluer chaque aspect de nos opérations. Le dernier exemple en date est fourni par notre nouveau chai, qui intègre les exigences environnementales actuelles: collecte et recyclage des eaux de pluie, inertie géothermique pour une moindre consommation d'énergie, lumière naturelle à tous les niveaux. L'idée a été d'appliquer à cet ensemble les mêmes règles écologiques qu'à la viticulture, tout en intégrant les normes les plus élevées en matière de confort et de sécurité au travail pour nos équipes étroitement associées au projet.

Véronique, le millésime 2022 a-t-il été affecté par la sécheresse et les températures très élevées de l'été?

Véronique

Depuis 2015, chaque année est plus chaude que la précédente. Et tout porte à croire que le millésime 2022 annonce ou préfigure le climat que l'on va rencontrer dans les prochaines décennies. Très solaire, il est dans la lignée de millésimes tels que 1982, 1989, 1990, 2009, 2010 ou encore du trio 2018, 2019, 2020.

Nous sommes néanmoins surpris cette année par l'équilibre et la fraîcheur dont témoignent ces vins encore en cours d'élevage. Nos vignes ont une exceptionnelle capacité d'adaptation : alors même que jardins et forêts environnants souffraient de la chaleur combinée à la sécheresse, nos vignes étaient verdoyantes et superbes ! Cela relève de plusieurs facteurs. La qualité du terroir d'abord, mais aussi les décisions et orientations prises année après année dans la conduite du vignoble.

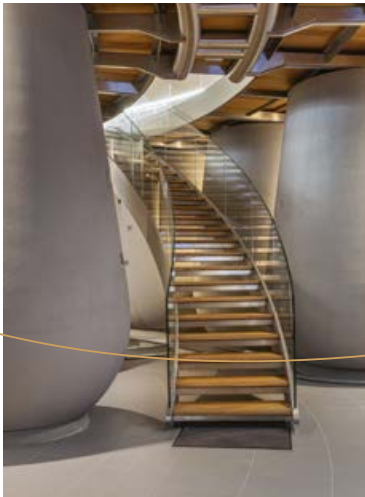
Le choix fait à Haut-Bailly d'une viticulture durable préservant un vignoble âgé prend tout son sens dans des conditions extrêmes. L'enracinement profond de nos vignes - dû à leur âge et au travail des sols - leur donne une capacité de résistance remarquable. L'irrigation pour les jeunes vignes sera néanmoins à envisager dans les années à venir afin de leur permettre de prendre vie pleinement et de s'enraciner pour longtemps.

La vigne est un patrimoine que nous cultivons pour les générations à venir. Pour nous, en toute chose, ce qui pourrait sembler suffire ne suffit pas, et l'expérimentation raisonnée est une composante clé de notre ADN. C'est d'ailleurs comme cela que nous abordons, parmi d'autres sujets de recherche, la question de la transition environnementale : il y a déjà plus d'une décennie que nous avons testé sur quelques hectares toutes les voies possibles en matière de viticulture 'verte', et nous continuons à chercher, tester, analyser car nous n'avons pas encore trouvé la formule idéale pour nos sols, nos vignes et nos vins, nos équipes, les communautés qui nous entourent et l'environnement de façon plus large.

Notre approche des questions d'environnement est d'abord pragmatique, c'est-à-dire guidée par le bon sens et la quête patiente de solutions efficaces et durables ; elle est ensuite scientifique, inspirée non par la croyance ou l'idéologie mais par la réalité des faits et des données objectives dont nous disposons et qui résultent de recherches approfondies ; elle est enfin centrée sur l'humain : la santé et le bien-être de nos équipes, de nos voisins et naturellement de nos clients.



L'ÉTHIQUE
DE LA
JUSTESSE



5.

« Haut-Bailly c'est l'équilibre,
le rejet du 'trop', de tout
excès quel qu'il soit,
pour rester soi, être vrai,
respecter et protéger
l'élégance de nos vins »

C'est, dit-on, ce qui distingue le domaine – au double sens du mot 'distinction', avec d'une part sa singularité assumée, ce qui rend le domaine différent, et d'autre part le cachet qui est le sien et dont témoigne l'élégance réputée de ses vins.

La sincérité, l'authenticité que chaque millésime révèle et exhausse, chacun à sa façon, c'est cela la griffe Haut-Bailly, et c'est le contraire du conformisme suiviste dont d'autres témoignent pour être « dans la tendance » du moment. L'étymologie du latin *sinceritas* renvoie à des notions de pureté et d'intégrité, au propre comme au figuré, notions qui entrent en résonance étroite avec les valeurs propres à Haut-Bailly : c'est la qualité d'un artisan/artiste (le vigneron) qui s'exprime de façon sincère, et c'est dès lors le caractère pur de l'œuvre (le vin) ainsi obtenue.

*Qu'est-ce que cela vous inspire,
Véronique ?*

Véronique

C'est bien cela, c'est cet idéal de justesse qui est au cœur de notre ADN, et qui fonde l'élégance de nos vins tout comme, au-delà, la manière de recevoir, de voir et de vivre propre à Haut-Bailly : notre art de vivre, au sens le plus profond de cette expression si française ! L'équilibre est notre marque de fabrique, fruit de la retenue que nous cultivons en toute chose : c'est une morale exigeante, scrupuleuse, qui a pu nous desservir lorsque la mode était à l'opulence, au trop de tout, de bois, d'extraction, mais nous n'avons pas tremblé et la roue tourne, comme toujours, puisque ces valeurs très bordelaises de justesse et d'équilibre, fondements de l'élégance vraie et durable, sont aujourd'hui très 'tendance'... La mode n'a jamais pu définir ou devenir un style au sens noble du terme, mais il arrive que le vrai style, intemporel par essence, devienne à la mode, comme Gabrielle Chanel a si bien su le démontrer !

*Et l'idée selon laquelle Haut-Bailly incarne, par excellence,
un classicisme bordelais aujourd'hui très recherché
aux États-Unis, après des années d'excès de puissance
et d'opulence, c'est une grande satisfaction, Chris ?*

Chris

Oui, et c'est exactement ce qui avait profondément séduit mon père il y a 25 ans : le terroir exceptionnel de Haut-Bailly, avec un patrimoine unique de très vieilles vignes et des raisins de grande finesse dont la qualité était vantée il y a des siècles déjà. Des sols, des vignes et des raisins à partir desquels notre équipe de vinification parvient à élaborer des vins 'haute couture', selon le mot utilisé par Robert Parker pour caractériser le 100/100 attribué à notre millésime 2009 : là résident la singularité et le cachet qui signent l'élégance intemporelle de Haut-Bailly. Comme l'a bien résumé Michel Bettane : *« Il y a des rencontres qu'on ne peut pas attribuer à un simple hasard. Haut-Bailly à Bordeaux incarne au plus haut degré le classicisme indémodable de saveur qui rend ses vins indispensables à l'amateur. On peut le définir par l'alliance de l'équilibre, de la discrétion, de la régularité et de la tenue dans le temps. »*

C'est la justesse de la vision de ses vignerons qui permet à Haut-Bailly de parvenir au niveau d'équilibre recherché et célébré, 'signature' tant vantée par les experts, sommeliers, amateurs et collectionneurs qui parlent de la propriété avec une passion sans frontières. Comme le souligne parfaitement Gabriel Vialard, grand architecte du style Haut-Bailly, de la vigne au chai, l'objectif est de parvenir à *« l'équilibre idéal, parfait, entre puissance, fraîcheur et douceur, sans aucune agressivité, avec une texture soyeuse, veloutée »*.



6.

L'ÉMOTION
INTEMPORELLE



« Haut-Bailly,
c'est une grande émotion,
un truc sans pareil :
le poil qui se dresse,
les frissons, l'adrénaline »

Cette formule si fraîche, belle et directe, d'un jeune vigneron récemment arrivé au domaine, met en lumière l'effet ultime recherché, par les vins comme par l'expérience 'hospitality' de la propriété.

Plus que jamais, le mot-clé de Haut-Bailly, son sceau identitaire, c'est à nouveau l'élégance : celle du vin, de par sa finesse incomparable, son raffinement retenu, discret, la grâce, l'harmonie et la noblesse qui le caractérisent, et celle de l'âme. Et on est là au niveau de l'ethos grec, c'est-à-dire au niveau d'une morale individuelle et collective propre aux gens de Haut-Bailly, une conduite de soi faite de délicatesse et de bon goût.

*Véronique, c'est cela Haut-Bailly - les vins et les lieux :
vivre un moment fort d'émotion et de partage,
une promesse de plaisir, une porte ouverte sur le vrai
bonheur que seule l'élégance peut procurer ?*

Véronique

Oui, car en un mot comme en mille, à Haut-Bailly, aujourd'hui comme hier et demain, notre éthique est celle de la vraie justesse, de la saine retenue, de l'idéal d'harmonie que nous poursuivons, de ce fameux 'rien de trop' cher à Jean Sanders, avec un seul objectif : mener nos vins du sol et des vignes, dont ils proviennent, jusqu'au verre qui les espère, en tant que juste et pure expression de leur terroir et délicieuse sublimation de son génie propre, dont nous nous honorons de n'être que les passeurs inspirés.

Là est notre boussole, et notre mantra, ni plus, ni moins. Et là est notre fierté, comme notre plus belle récompense lorsque, lors d'une dégustation ou d'un dîner, les amateurs de Haut-Bailly reconnaissent, et comprennent, la profondeur de notre intention de vigneron, et que l'émotion de ce partage les submerge. Voilà ce qui nous rend heureux et nous pousse chaque jour au domaine, au pied des ceps, dans notre chai et aux quatre coins du monde pour faire découvrir nos vins !

*Chris, l'émotion et la sensibilité, ce sont aussi
les liens que Haut-Bailly, sous l'impulsion de Bob
et Elisabeth, ont su tisser avec les milieux artistiques
de Bordeaux, n'est-ce pas ?*

Chris

Oui, et en particulier lorsque mon père et Elisabeth ont œuvré - avec Alain Juppé - pour donner un nouvel élan à l'Opéra de Bordeaux, au Musée des Arts Décoratifs et du Design, au CAPC, Musée d'Art Contemporain de Bordeaux, ou encore au Musée des Beaux-Arts.

Et puis grâce à Elisabeth, au talent et au goût très sûrs, le château Haut-Bailly a connu une belle rénovation, assortie d'un effort remarquable de décoration, qui en fait aujourd'hui un des lieux les plus en vue de la Rive Gauche, avec aussi une Table Privée très prisée ! De même pour le Château Le Pape, magnifiquement restauré, lieu d'exception où séjournent souvent la famille et des invités du monde entier.



*Un mot de conclusion,
Chris et Véronique ?*

À Haut-Bailly, depuis l'acquisition de la propriété par la famille Wilmers, l'histoire s'est accélérée. Et surtout elle s'est densifiée.

Le vignoble a renoué avec son authenticité créatrice.

Le vin a franchi toutes les frontières. Il est considéré comme l'un des meilleurs Grands Crus Classés de Bordeaux par les experts et collectionneurs à travers le monde. Tout en élargissant son empreinte mondiale, Haut-Bailly n'a renoncé à rien de son ancrage historique, à aucun des piliers qui fondent sa réputation : respect profond du terroir, vignoble d'exception, haute viticulture de précision, raffinement et chaleur de l'accueil au château.

Au cœur de notre philosophie, il y a plus que jamais le désir de faire toujours mieux, de travailler sans relâche à optimiser les process, avec pour obsession farouche de protéger le style Haut-Bailly tout en le peaufinant encore et encore, de l'affiner toujours sans jamais le travestir, et encore moins le trahir.

'*Life is a question of attitude*', avait coutume de dire Bob Wilmers. Une attitude, c'est-à-dire une disposition d'esprit, déterminée par l'expérience et qui porte à agir d'une manière ou d'une autre. L'attitude Haut-Bailly, c'est celle d'un artisan vigneron pénétré de la valeur du patrimoine qu'il protège et passionné par l'innovation.

Être et rester nous-mêmes, fidèles à l'âme de ce terroir légendaire, travailler sans relâche à le préserver, à l'exprimer, à le sublimer en élaborant des vins de notre temps qui reflètent fidèlement le style intemporel de Haut-Bailly, pour le plus grand bonheur de nos clients, et donc continuer à innover en permanence, à entretenir cette culture du temps d'avance et ce désir de monter toujours plus haut, tout en préservant la chaleur de notre accueil et notre esprit d'équipe bienveillant : c'est notre objectif pour les prochains vingt-cinq ans !

Véronique, Chris

2023

|



HB

CHATEAU HAUT-BAILLY
33 850 Léognan
France

Une conversation avec
Véronique Sanders & Chris Wilmers
Conception - Pascal Beucler

Création graphique et visuelle - byBenoît - Groupe Duwood - www.bybenoit.fr
Couverture marquée en or à chaud sur carton brut recyclé
Reliure à la bodonienne & couture apparente
Cahiers intérieurs imprimés sur Pure Rough 150g - Munken (UE Ecolabel, FSC, PEFC)
Photographies de Simonit & Sirch, L. Carver, F. Poincet, M. Anglada, E. Tournier,
F. Larronde, I. Baan, Taylor Yandell, G. Guibert, UGCB Botrys Studio, A. Benoit



HB