La Fleur de Haut-Bages Libéral, Pauillac



Issu des jeunes vignes du Château Haut Bages Libéral, vendu ici en second vin, reflète l'alliance parfaite entre la puissance d'un grand terroir et la fraîcheur d'un fruit généreux. Il séduit par son accessibilité et son élégance, offrant une introduction raffinée à l'univers des grands vins, tout en conservant la signature minérale et structurée de son grannd frère. Notons que ce château appartient à Claire Villars-Lurton, également des prestigieux Châteaux Ferrière et Durfort-Vivens.

Origine: Le vignoble s'étend sur les hauteurs de Bages, au sud de Pauillac, où les sols de graves profondes et d'argilo-calcaire reposent sur une roche mère calcaire. Ce terroir exceptionnel, voisin des plus grands crus comme Château Latour et Pichon Baron, bénéficie d'un drainage naturel optimal et d'un microclimat influencé par l'estuaire de la Gironde, garantissant une maturation lente et harmonieuse des raisins.

Encépagement: 80% cabernet-sauvignon & 20% merlot

Vinification: Les raisins, issus de vignes de +/- moins de 15 ans, sont vinifiés avec le même soin que le grand vin. Après une récolte manuelle et un tri rigoureux, la fermentation s'effectue en cuves inox ou bois, suivie d'un élevage en barriques pour affiner les tanins et préserver la fraîcheur du fruit. Le domaine, en conversion vers l'agriculture biologique et biodynamique, met l'accent sur le respect du terroir et l'expression pure du fruit.

Dégustation: Sa robe, sombre aux reflets grenat, révèle un nez expressif de fruits noirs et rouges mûrs, rehaussés de subtiles touches florales et d'une pointe de graphite. En bouche, il déploie une belle concentration, portée par des tanins soyeux et une finale fraîche, où se mêlent la rondeur du merlot et la rigueur du cabernet-sauvignon.

Potentiel de garde: 8-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal pour accompagner une grillade de bœuf, un carré d'agneau aux herbes, ou des plats en sauce comme un boeuf bourguignon. Son équilibre et sa structure en font aussi un partenaire de choix pour des fromages affinés, tels qu'un cantal ou un saint-nectaire.