

CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2019 ENERGIE

CONDITIONS CLIMATIQUES

Une météo inédite et des saisons vécues pleinement !

L'hiver 2019 est de courte durée car après un mois de janvier très froid, février est particulièrement doux (28°C).

Le débourrement précoce (15 jours d'avance) des premiers bourgeons laisse craindre des gelées printanières qui sont heureusement évitées grâce à la mobilisation 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 la vigne nous démontre une fois encore son incroyable résistance. La récolte généreuse nous incite à faire des vendanges vertes.

Fin juillet, un orage providentiel en période de sécheresse (40 mm d'eau) suivi d'une baisse des températures début août déclenchent 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.

VENDANGES

Après un très bel été et un magnifique mois de septembre, les vendanges se déroulent du 23 septembre au 10 octobre dans d'excellentes conditions. La récolte, belle et généreuse, est ramassée manuellement par une troupe internationale qui fait preuve d'un bel esprit d'équipe.

La concentration en sucre des raisins, leur richesse phénolique et une jolie acidité naturelle sont les signes d'une grande année.

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.

Dates des vendanges : 23 septembre - 10 octobre

Assemblage Château Haut-Bailly 2019 :

56 % Cabernet Sauvignon

36 % Merlot

4 % Cabernet Franc

4 % Petit Verdot

Assemblage Haut-Bailly•II 2019 :

60 % Merlot

40 % Cabernet Sauvignon

