

CHATEAU HAUT-BAILLY

GRAND CRU CLASSÉ

2 0 2 2



2022 est le 25^{ème} millésime depuis l'acquisition de Haut-Bailly par Bob Wilmers en 1998. Il est le fruit de 25 années de réflexion, de travail, de recherche et d'innovation au service de cet exceptionnel terroir que, depuis des siècles, les équipes de Haut-Bailly ont à cœur de sublimer. 25 années d'accomplissements multiples, de succès et de rêves partagés rendus possibles par l'investissement plein et entier de la famille Wilmers. Accomplissements qui, une fois de plus dans l'histoire pluricentenaire de Haut-Bailly, ont favorisé une nouvelle renaissance.

Si la nature a été conciliante, ce millésime exprime d'une part un niveau de précision inégalé et d'autre part ce que nous sommes pleinement. Le formidable travail d'équipe

visant à identifier, analyser et faire évoluer chacun de nos gestes pour trouver ce qui peut toujours être amélioré, le questionnement permanent auquel nous nous soumettons est ce qui nous permet de délivrer, millésime après millésime, des vins de très grande qualité, aptes à durer, dont nous sommes tous fiers.

Ce millésime 2022 est aussi une inspiration pour les millésimes que nous ferons demain : atteindre des niveaux de précision toujours plus élevés, dans les vignes comme au chai, de manière incrémentale, et porté par une intelligence collective brillante. Aller toujours plus loin, plus haut sur les voies du progrès car pour nous à Haut-Bailly, ce qui suffit ne suffit pas. Notre rapport au temps est 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 dynamique du futur.

Nous le dédions à tous ceux qui nous ont inspiré et incité à progresser, mais aussi à tous ceux qui par l'émotion qu'ils auront à déguster et partager nos vins nous offriront la plus belle des récompenses.

Véronique Sanders

Présidente du Château Haut-Bailly

Chris Wilmers

Président du Conseil de Surveillance

Château Haut-Bailly

Professeur d'Ecologie,

Département d'Etudes Environnementales,

Université de Californie, Santa Cruz, USA



10 CONDITIONS CLIMATIQUES

12 LES VENDANGES

16 CHATEAU HAUT-BAILLY

18 HAUT-BAILLY • II

23 AGRONOMIE ET BIODIVERSITÉ

28 ART ET CULTURE

Le millésime 2022

8 a été marqué par des conditions climatiques extrêmes mais tout porte à croire qu'il annonce, ou préfigure, le climat que l'on va rencontrer dans les prochaines décennies. Ce qui paraît aujourd'hui encore extraordinaire deviendra demain sinon la norme, tout au moins habituel.

Alors que jardins et forêts souffraient de la chaleur combinée à la sécheresse, nos vignes étaient superbes, verdoyantes ! Cela relève de plusieurs facteurs. La qualité du terroir

d'abord et la nature même de la vigne, qui a besoin d'être sous contrainte pour concentrer son énergie à produire de beaux fruits. Mais aussi les décisions prises années après années dans la conduite du vignoble. Le choix fait à Haut-Bailly d'une viticulture durable en 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.



Conditions climatiques

L'hiver est modérément arrosé et les précipitations ont essentiellement été concentrées entre novembre et décembre. Les températures deviennent très froides mais cela ne dure pas et février est à nouveau doux cette année. Les vignes débourrent la dernière semaine de mars pour les Merlots précoces.

Les vignobles du Bordelais subissent ensuite cinq intenses nuits de gel au début du mois d'avril 2022 que nous avons affrontées en équipe avec l'aide de tours anti-gel et de bougies. Ce gel causera de faibles dégâts sur les Merlots, et n'aura quasi aucun impact sur les Cabernets Sauvignons qui débourreront mi-avril.

Les températures sont estivales dès le mois de mai, le plus chaud enregistré depuis 2011.



Nous assistons avec émerveillement à une reprise explosive de la végétation.

Les premières fleurs apparaissent mi-mai. La floraison des Merlots est terminée en une semaine puis les Cabernets suivent. Le mois de juin, pluvieux, apporte une respiration à la végétation.

Juillet est marqué en Gironde par d'importants feux à Landiras et à La Teste-de-Buch. Au total, près de 30.000 hectares auront brûlé, un chiffre record depuis les grands incendies de 1949. Situés loin de Léognan, ces malheureux événements n'auront aucune conséquence sur nos vins.

Les températures restent élevées et la pluie ne reviendra que le 15 août. Nous vivrons ainsi cinq importantes vagues de chaleur de mai à septembre (jusqu'à 42°C). 2022 est l'année la plus chaude enregistrée en France depuis 1947 !

Les vendanges

Les mois de septembre à novembre sont chauds et secs et les vendanges débutent tôt dans des conditions idéales : du 7 au 14 septembre pour les Merlots, et du 19 au 27 septembre pour les Cabernets Francs, les Petits Verdots et les Cabernets Sauvignons.



Notre chai, inauguré fin 2020, a été pensé et développé pour faire face au changement climatique. Chambres froides, dimensions et nombre de cuves, chai d'élevage enterré : nos nouvelles installations nous permettent à la fois de préserver et sublimer le produit de la vigne pour créer, même dans des conditions extrêmes, des vins qui combinent puissance et délicatesse, densité et fraîcheur.

Ce millésime 2022 constitue donc pour nous une double satisfaction. Celle d'avoir produit un très grand vin ; et celle de nous donner confiance en notre capacité à continuer d'en produire dans les années à venir.







Château Haut-Bailly 2022

Vendanges : du 7 au 27 septembre

Assemblage : Cabernet Sauvignon : 56 %
Merlot : 37 %
Petit Verdot : 5 %
Cabernet Franc : 2 %

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

16

HB



Haut-Bailly · II 2022

Vendanges : du 7 au 27 septembre

Assemblage : Merlot : 65 %
Cabernet Sauvignon : 30 %
Cabernet Franc : 3 %
Petit Verdot : 2 %

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

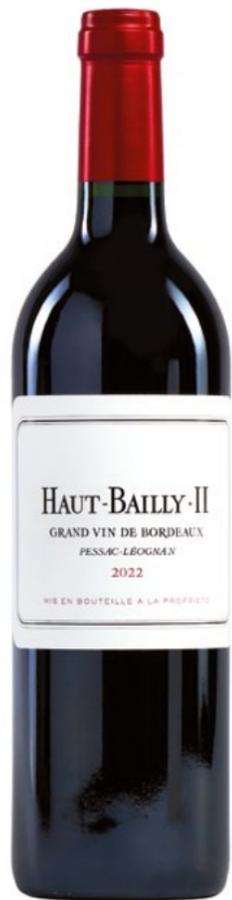
.....

.....

.....

.....

.....



18

HB







Agronomie et biodiversité

Un inventaire réalisé par la Ligue Protectrice des Oiseaux nous a permis de lister la faune présente sur le domaine. Cinquante-trois espèces différentes d'oiseaux (alouette lulu, canard, grive, gobemouche noir, hirondelle, linotte, merle, mésange, moineau, pinson, rossignol, rouge-gorge...), dix-neuf espèces de papillons, treize de libellules, d'amphibiens ainsi que plusieurs milliers de chauves-souris (dont les rares Petit et Grand Rinolophe, Barbastelle d'Europe) voltigent au sein de notre propriété. Certaines de ces espèces sont connues pour être consommatrices de papillons

d'Eudémis et de Cochylys permettant de réduire la pression des vers de grappe.

La préservation de cette faune est un souci permanent à Haut-Bailly. Aussi créons-nous toujours plus de zones dédiées à la biodiversité avec l'installation de près de 400 nichoirs, de fossés humides mais aussi davantage d'espaces enherbés, de parcelles arborées et de plantations de haies en collaboration avec Reforest'Action. L'objectif est de connecter des boisements par l'implantation de haies champêtres.



Le développement d'une viticulture du vivant implique de sans cesse progresser dans le choix de nos amendements. Dans cette perspective, nous avons engagé une étude avec les Laboratoires Dubernet (Terra Mea) pour évaluer les micro-organismes de notre sol et connaître les densités de champignons et bactéries qu'il contient, premiers maillons de la chaîne du vivant. Depuis deux ans, nous semons aussi des engrais verts (tels que l'orge) en vue d'aérer les sols et de créer une porosité à l'air et à l'eau. Ces différentes actions apportent un soutien à la fertilité et à la qualité de nos cultures, et assurent la mise

à disposition de nutriments aux plantes ; elles constituent aussi la clé de la fixation du carbone dans les sols.

Nous poursuivons en parallèle notre travail sur le respect et la beauté du paysage. La préservation de notre environnement et la mise en avant du terroir sont des préoccupations de tout temps. La création du nouveau chai, dont le jardin a obtenu en 2022 la médaille d'argent au concours des Victoires du Paysage, participe de cet enjeu important, en devenant lui-même un véritable îlot de biodiversité où chaque buisson regorge d'insectes.



Art et culture

En 2022, la famille Wilmers a accompagné la saison culturelle et artistique bordelaise, poursuivant son action généreuse entreprise il y a plusieurs années.

Le MADD

Depuis l'arrivée de Constance Rubini à sa direction en 2013, le musée des Arts décoratifs et du Design développe une programmation conséquente qui a considérablement renouvelé et augmenté le public de l'institution. Il poursuit en 2023 sa transformation et démarre un nouveau chapitre de son histoire en lançant un grand chantier de rénovation mené par l'agence Antoine Dufour. Ce projet architectural ambitieux répond aux enjeux environnementaux et



patrimoniaux qu'impliquent la restauration et la réhabilitation de l'ancienne prison et la rénovation énergétique de l'hôtel de Lalande, bâtiments qui composent le musée, tous deux classés au titre des monuments historiques.

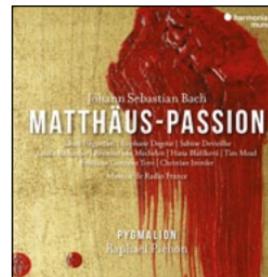
En attendant sa réouverture fin 2025, le musée poursuit sa mission en proposant une riche programmation dans la Ville et en virtuel sur son site internet.

Ce projet porté par la Ville de Bordeaux et soutenu par l'Etat, bénéficie du soutien d'Élisabeth Wilmers qui poursuit l'œuvre de son mari Bob Wilmers.



CAPC

Le musée a organisé sept expositions dans l'année, et quinze projets d'éducation artistique et culturelle, ainsi que plusieurs cycles de conférences. Il a accueilli plus de 100 000 visiteurs. L'exposition en cours « Barbe à Papa » connaît une excellente fréquentation pour la plus grande satisfaction d'un public en très nette croissance. Le rayonnement du Capc sort renforcé de cette année riche en évènements.



RAPHAËL PICHON et son ensemble Pygmalion ont vu leur talent mis à l'honneur par l'octroi d'une Victoire de la Musique, décernée pour l'enregistrement de la *Passion selon Saint Mathieu*. Une œuvre immense magistralement interprétée.

PYGMALION, orchestre en résidence à Bordeaux qui joue régulièrement dans le cadre de la saison musicale de l'ONBA, sera de retour en juin 2023 pour la 3^{ème} édition du Festival Pulsations, soutenu depuis sa création par la famille Wilmers. Nous espérons vous y retrouver pour des moments intenses de musique.

