

Château HAUT BAILLY 2009 magnum

150cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Pessac Léognan

Grand Cru Classé



HAUT BAILLY

Situé aux portes de Bordeaux, dans l'appellation Pessac-Léognan, terre des plus prestigieux Crus Classés de Graves, le Château Haut-Bailly domine depuis plus de quatre siècles un vignoble de 30 hectares d'un seul tenant. De la recherche permanente de qualité résultent la limitation des volumes, des sélections sévères, l'usage d'équipements performants : conformément à la tradition, les vignes sont labourées, cultivées sans désherbant et vendangées à la main ; des cuiviers thermorégulés permettent une vinification parcellaire pendant les trois semaines de cuvaison qui se poursuivra par un élevage de 16 mois en barriques ; les lots qui n'auraient pas la concentration souhaitée sont commercialisés comme second vin, sous le nom de La Parde de Haut-Bailly. Le style des vins de Haut-Bailly résulte d'une harmonie subtile mariant finesse et concentration, souplesse et structure, douceur des tanins et richesse aromatique : la pureté de l'élégance.

Tous les éléments ont été réunis pour faire de 2009 un millésime mémorable. Les conditions climatologiques et la conduite scrupuleuse du vignoble ont été particulièrement propices au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin. Un hiver plutôt sec et des températures fraîches ont retardé le débourrement d'une quinzaine de jours et les Merlots ainsi que les Cabernets ont fleuri ensemble autour du 30 mai. Le climat ensoleillé de Tété fut idéal pour la maturation et a perduré en septembre, avec des alternances de journées chaudes suivies de nuits fraîches. Ces conditions ont favorisé la concentration des arômes et l'accumulation des pigments. Le raisin était sucré, coloré, fruité, signe d'un très grand millésime.

La récolte a commencé par les Merlots le 15 septembre et s'est prolongée assez tard, jusqu'au 5 octobre, uniquement le matin pour éviter la chaleur de l'après-midi. Cabernets Sauvignons et Cabernets Francs ont été cueillis du 7 au 14 octobre. La structure des vins est marquée par le caractère gourmand et l'expression aromatique très pure de fruits mûrs. La fermentation à température maîtrisée (autour de 26°C) a participé à cet équilibre extrêmement harmonieux. Les Merlots sont superbes et les Cabernets puissants, incroyablement onctueux, de vrais purs sangs! C'est un vin de plénitude. 2009 est un millésime exceptionnel.

Le vin

La structure des vins est marquée par le caractère gourmand et l'expression aromatique très pure de

fruits mûrs. Les Merlots sont superbes et les Cabernets puissants, incroyablement onctueux, « de vrais purs-sangs»! La structure confirme un équilibre dans l'harmonie, sans prédominance d'alcool. C'est déjà un vin de plénitude. Une climatologie finalement idéale, associée à un travail précis et exigeant de la vigne ont permis de réaliser un millésime 2009 exceptionnel.

Un univers en soi. L'extrême finesse de la matière, la subtilité aromatique place ce vin au plus haut. Ce n'est plus un vin c'est une boisson des dieux. (Gault & Millau 19/20)

La presse spécialisée en parle

Le plus grand Haut- Bailly jamais élaboré ? On ne rendra jamais assez hommage à Véronique Sanders, pour le travail qu'elle a accompli en 2009, en accord avec le propriétaire du domaine, le banquier américain Robert Wilmers, qui lui a donné carte blanche. Le choix de faibles rendements a donné naissance au plus concentré des Haut- Bailly que je n'ai jamais goûté. Éclipsant même le 2005, le 2009 (un mélange de 60 % de Cabernet Sauvignon, 37% Merlot et 3% Cabernet Franc) affiche 13,9 % d'alcool naturel . Dense et violet, son nez révèle des arômes caractéristiques de mûres, de cerises noires, de cassis, de graphite, avec de singulières notes florales. Un vin d'une profonde intensité, charpenté, incroyablement élégant, sans jamais être lourd ou massif, qui se développe progressivement sur le palais avec une longueur de plus de 45 secondes. Cette réussite découle d'indéniables atouts : le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc ont été récoltés entre le 7 et le 14 Octobre, ce qui explique leur maturité phénolique. La fraîcheur extraordinaire de ce vin, son élégance et sa précision apparaissent presque surréalistes. Ce franc succès devrait vieillir avec succès pendant au moins 40 ans sinon davantage. (Robert Parker avril 2010)

La dense couleur rubis révèle des notes de sous-bois, de subtil bois fumé, de mûres, de cerises noires, de cassis mêlé d'un soupçon graphite. Ce complexe profil aromatique laisse même apparaître des notes florales cachées. Le vin est moyennement corsé, d'une merveilleuse intensité qui se développe progressivement jusqu'à une agréable finale, toute en longueur aux tanins soyeux. Les tanins très présents, s'équilibrent parfaitement par le fruité et la complexité éthéré du vin. Compte tenu de son équilibre quasi parfait, ce brillant Haut-Bailly devrait vieillir sans problème pendant 3 à 4 ans. Cette vinification relève d'un véritable tour de force, en particulier pour les amateurs qui recherchent l'exemple même de la quintessence d'un Bordeaux combinant finesse, et fascinante complexité à de l'intensité, de la puissance aromatique. Je suppose que nous pourrions admirer le propriétaire américain, Robert Wilmers et sa directrice du vignoble Véronique Sanders, dans la poursuite de leur constante recherche de perfection. Les rendements ont été très faibles en 2009, et l'assemblage final est un mélange étonnant de 60% de Cabernet Sauvignon, de 37% de Merlot et de 3% de Cabernet Franc. Il titre un peu moins de 14° d'alcool ce qui en fait l'un des plus puissants Haut- Bailly jamais produits. Néanmoins, la puissance n'est pas la caractéristique de ce vin. Ce terroir est réputé pour produire des vins relativement légers, et c'est en réduisant les rendements et en privilégiant la cueillette des fruits plus mûrs, que Wilmers et Sanders ont obtenu un niveau de concentration et une intensité sans précédent pour Haut-Bailly. Cela dit, ces vins n'ont en rien perdu de leur élégance renversante ni de leur finesse et ni de leur complexité aromatique. (Robert Parker février 2012)

I have had this wine now four separate times since I wrote my official review after bottling of the 2009s. It goes from strength to strength, and it is not surprising that it is now one of the perfect wines of this great, great vintage – the finest vintage of Bordeaux that I have tasted in 37 years covering that epicenter for world-class quality in wine. Much of it is attributable to winemaker Véronique Sanders and her boss, Robert Wilmers. Their incredibly draconian selection process and their enormous investments in both the viticulture and the estate as well as the winemaking facility have paid off brilliantly over the last decade. The 2009, which has an opaque ruby/purple color, an extraordinary nose of high-quality unsmoked cigar tobacco, graphite, blackcurrants and spice, hits the palate with a medium to full-bodied, saturated and rich mouthfeel, but an elegant and ethereal quality that is difficult to articulate. It is rich, complex and tastes as if it were the vinous equivalent of a remarkable haute couture creation from the late Coco Chanel. It is full-bodied yet elegant, powerful yet delicate, and remarkably velvety-textured,

sumptuous and loaded with upside potential. It can be approached now, as most 2009s tend to be, given their richness of fruit, low acidity and extraordinary concentration, but the great complexity that will emerge from this fabulous terroir is at least a decade away, and this wine is set for 50 or more years of longevity. Kudos to Haut-Bailly! (Guide Parker avril 2015)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 100/100
- **Cépage** : 60% cabernet sauvignon, 37% merlot, 3% cabernet franc
- **Classification** : Grand Cru Classé
- **Millésime** : 2009
- **Période de consommation** : à boire entre 2015 et 2065
- **Alcool** : 13,0% vol