

## Château HAUT BAILLY, Pessac Léognan grand cru classé - 2020

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pessac Léognan Grand cru classé



### La note by Christian Walter

## 98-100/100

Le Château Haut-Bailly est niché au sommet d'une croupe du terroir historique des Graves, sur la rive gauche de la Garonne. Dès 1461, les archives locales font état de l'excellence de ces terres pour la culture de la vigne. Des siècles de travail et de conviction ont permis de faire de Haut-Bailly un domaine visionnaire et précurseur, mais aussi riche d'une grande histoire. Au cœur des Graves, le Château Haut-Bailly bénéficie d'une topographie idéale. Son vignoble de 30 hectares s'étend sur des sols de graves, sable et argile, dont la pente douce assure un excellent drainage. Le sous-sol est constitué de faluns et de sédiments marins. Au cœur du domaine, sous les fenêtres du château, repose le plus précieux joyau : une parcelle de vignes centenaires qui confère au vin de Haut-Bailly son âme intemporelle et sa constance.

Tourné vers l'avenir et mu du désir de pousser toujours plus loin la qualité de ses vins, Haut-Bailly s'implique dans les initiatives les plus visionnaires : depuis la recherche de molécules à l'origine des arômes liés au vieillissement des vins de Bordeaux jusqu'à l'accompagnement du premier diplôme de taille dans le respect du flux de sève. Gabriel Vialard, directeur technique du Château Haut-Bailly, mène une démarche d'expérimentation continue, tout en perpétuant les valeurs traditionnelles de la maison. Artisan discret et efficace de la modernisation de la propriété, son approche concrète et son sens critique en font un homme de terrain et de réflexion.

Château HAUT BAILLY est noté 4\*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3\*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

### Haut Bailly (Pessac-Léognan)

#### Le vin

Les vendanges précoces (9 au 25 septembre) ont été menées sous une météo exceptionnelle. La vigne

était magnifique. Nos vendangeurs ont été remarquable d'efficacité, d'entraide et de solidarité. Le bonheur de ramasser un millésime prometteur était palpable. Les raisins étaient mûrs, fruités, gorgés de sucre et très concentrés. Les rendements sont équivalents à ceux de 2010. Les premières dégustations laissent apparaître une belle homogénéité, beaucoup de couleur et de densité. De la fraîcheur mais aussi de la complexité, de la profondeur, de la texture et toujours l'élégance des tannins qui caractérise Haut-Bailly. Des vins puissants et doux sont à attendre pour un millésime solaire. La nature plus que jamais, dans le contexte si inédit de l'année, fut une grâce salvatrice pour nous. Elle a mis à l'épreuve notre courage mais nous a finalement été favorable. La qualité de ce millésime nous incite à penser que la volonté, la ténacité et la passion sont gratifiantes. Un terroir exceptionnel et de bons vigneron sont toujours une équation gagnante. Nous nous souviendrons tous de 2020... et de la fierté d'avoir réussi l'exploit de produire un très beau millésime !

Ce vin est incroyablement puissant et dynamique, avec des arômes de mûre, d'olive noire et de graphite. Il est corsé, mais dynamique et agile, avec beaucoup de tanins polis et musclés. Il reste cependant harmonieux et équilibré. Beaucoup de caractère. Le directeur du château le qualifie de beauté diabolique. 25 % de production en moins par rapport au 2019. 52 % de cabernet sauvignon, 42 % de merlot, 3 % de cabernet franc et 3 % de petit verdot. (James Suckling, millésime 2020, noté 99-100/100)

This has incredible power and drive with blackberry, black olive and graphite. It's full-bodied, yet dynamic and agile, with so much polished and muscular tannin. Yet, it remains in harmony and balance. So much character. The head of the chateau calls it diabolical beauty. 25% less production than the 2019. 52% cabernet sauvignon, 42% merlot, 3% cabernet franc and 3% petit verdot. (James Suckling, millésime 2020, noté 99-100/100)

2020 est le premier millésime élevé dans le nouveau chai au toit végétalisé, s'intégrant avec grâce au sommet de la croupe de Haut-Bailly. Long, serein, très pur, le vin de ce millésime se situe dans la veine du magnifique 2019. Avec un naturel supérieur, il laisse parler le fruit, tout un éventail de baies rouges et noires, une touche de poivre et de mine de crayon. Il n'affirme jamais sa puissance, les tanins sont imperceptibles jusqu'en milieu de bouche mais conduisent la finale très loin. Du grand art. (RVF, millésime 2020, noté 96-98/100)

Que d'intensité, de complexité et de subtilité dans ce bouquet. Il est marqué par d'élégantes notes fruitées telles que myrtilles, framboises ainsi que de rafraîchissantes nuances de menthe poivrée. En bouche le vin s'installe par palier ; l'attaque est fruitée alors que les tannins se révèlent petit à petit et gagnent en puissance le long du palais. Ils sont serrés, imposants mais également soyeux grâce à leur exceptionnelle finesse de grain. Que de précision dans ce vin avec une si belle notion de force tranquille. Un Haut-Bailly puissant, fin, élégant et persistant. Il figure parmi les plus grandes réussites de Pessac-Léognan en 2020. (Yves Beck, millésime 2020, noté 98-99/100)

## La presse spécialisée en parle

C'est l'un des pessac-léognan les plus attachants de cette belle appellation, repris par la famille Wilmers en 1998. Le vignoble de 30 hectares, qui n'a pas bougé en superficie depuis le XIXe siècle, a la chance d'être âgé (certains pieds atteignent 120 ans), impeccablement tenu par une équipe technique très performante, conduite par Gabriel Vialard, et administré avec passion par Véronique Sanders, petite-fille de l'ancien propriétaire du château. Les vins sont infiniment raffinés et équilibrés. Le fruit est précis, le tannin noble, la fraîcheur toujours maîtrisée et l'équilibre irréprochable. Le second vin est d'une régularité sans faille, très élégant. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4\*/5)

Propriété depuis 1988 de la famille américaine Wilmers, Haut-Bailly propose uniquement un vin rouge d'une droiture et d'une classe uniques, harmonieux et suprêmement équilibré, respectant les usages bordelais, cultivant l'élégance et la réserve. Le terroir de graves sur crasse de fer sur lequel s'épanouit un vignoble d'élite (comprenant une historique parcelle complantée) permet aux différents millésimes

d'acquérir un bouquet d'une insigne distinction, avec une chair veloutée sans équivalent dans ce secteur de Léognan. Il est bien difficile de prendre en défaut un seul millésime : tous, avec un style inimitable, long et fin, parviennent à l'excellence. Avis aux amateurs trop impatients : comme tout grand vin qui se respecte, Haut-Bailly ne se révèle véritablement qu'après quelques années de garde. La troisième étoile accordée l'an passé résonne comme une évidence pour les vrais amateurs de Bordeaux ; elle arrive en même temps que le nouveau chai circulaire, très harmonique création due à l'architecte Daniel Romeo.

Les vins : 2019, après un an de bouteille, confirme son statut de réussite historique pour le château, qui dans ce millésime domine l'appellation. Très noblement parfumé, le second vin, Haut-Bailly II, affiche une profondeur remarquable. L'harmonie de sa chair savoureuse, prodigue en suggestions de tabac, d'humus, d'épices, se livre avec un naturel confondant. La race de Haut-Bailly s'impose de manière encore plus évidente, dès le premier coup de nez s'approchant furtivement du verre. Son évidence et sa distinction au fil d'une dégustation souveraine de bout en bout, dépourvue de tout superflu, en font un archétype du grand bordeaux, aussi contemporain qu'historique. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3\*/3)

## Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 99-100/100 note James Suckling
- **note RVF** : 96-98/100
- **note James Suckling** : 99-100/100
- **Cépage** : 52% cabernet sauvignon, 42% merlot, 3% cabernet franc, 3% petit verdot
- **Classification** : Grand cru classé
- **Viticulture** : HVE Haute Valeur Environnementale
- **Elevage** : 16 à 18 mois en fûts de chêne (65% neufs)
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2050
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : Servir à 16/18 C°, carafes deux à trois heures les millésimes jeunes ; carafes les vieux millésimes quelques instants avant de servir, les décanter en cas de dépôt.
- **Coup de coeur** : Oui