walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# Château HAUT BAILLY II, Pessac Léognan - 2020

75cl Rouge Bordeaux AOC Pessac Léognan

## La note by Christian Walter 94/100

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'á 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

Haut-Bailly II assume être le reflet du grand vin. Ce vin est issu d'une stricte sélection mais doté d'une capacité de plaisir plus immédiat. Un modèle de second vin, il est aussi le symbole d'une deuxième génération qui va écrire un chapitre supplémentaire de la famille Wilmers à Haut-Bailly. Son étiquette modernisée se distingue de celle de son aîné par l'absence de la mention "Château" ; elle retrouve

cependant le point, héritage du passé qui existait sur les étiquettes de Haut-Bailly jusqu'en 1985. La pointe de rouge, assortie à la capsule est synonyme d'énergie et d'élégance discrète. Les lots choisis pour son assemblage lui confèrent une fraîcheur fruitée doublée d'une structure élégante et suave. Ce "N°II" est un plaisir plus immédiat bien que doté d'une belle capacité de vieillissement. Haut-Bailly II 2020 est un second vin intense qui présente une structure harmonieuse, coloré et dense, ainsi que des tanins à la fois puissants et onctueux.

Lots of blackcurrant with crushed stone, licorice, iodine and graphite. Blue fruit, too. Its full-bodied with firm, chewy tannins that are refined and polished. Seamless. Excellent second wine. (James Suckling, millésime 2020, noté 95-96/100)

The delicate nose gently gives off enticing violet and poney. The entry is fresh and classy, adorned with fascinating brambleberry and wild blueberry. Juicy fruitiness and sweet spices stick together on the palate, coupled with sleek tannins. The alcohol is a bit enthusiastic but balanced by vivid acidity. What I like the most is a touch of harmony toward the finish, with the same DNA of Haut-Bailly. (Bettane & Desseauve, millésime 2020, noté 93-94/100)

Beaucoup de finesse dans le bouquet de HautBailly II. Invitantes nuances de cerises, de framboises et de fraises. En bouche le vin affiche un caractère gourmand dès l'attaque. Il est friand, vif et doté d'une belle énergie qui lui est transmise par les tannins. Ces derniers sont serrés, précis et en phase avec la structure acide. Bonne intensité fruitée en fin de bouche, idéalement soutenue par une fine amertume qui lui offre ainsi de la longueur. (Yves Beck, millésime 2020, noté 93-94/100)

# 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 :** 95-96/100 note James Suckling
- **note Bettane :** 93-94/100
- **note James Suckling :** 95-96/100
- **Cépage :** 54% cabernet sauvignon, 46% cabernet sauvignon
- **Appellation principale :** AOC Pessac Leognan
- **Viticulture :** HVE Haute Valeur Environnementale
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, passage en carafe conseillé