

Château HAUT BAILLY, Pessac Léognan grand cru classé - 2022

75cl Rouge Bordeaux AOC Pessac Léognan Grand cru classé



La note by Christian Walter

99-100/100

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

Haut-Bailly fait partie de ses 2022 qui annoncent leur grandeur dès les premières secondes. Avant même

de le porter aux lèvres et de le goûter, il affiche ses grandes ambitions. Tout est dans la mesure, rien dans l'excès, tout est subtil, rien n'est évident, sauf la grandeur. Le terroir confère une extraordinaire fraîcheur au travers de notes d'eucalyptus, de menthe poivrée et de baies rouges. Le palais a pour mission de non seulement maintenir le niveau, mais de plussoyer la grandeur annoncée. Il affiche une charmante sucrosité qui lui est conférée par des tannins suaves tandis que la structure acide se charge de conférer du tempérament et d'affirmer son côté incisif, aiguisé, digne d'un sabre laser de Jedi ! A l'image du bouquet, tout est parfaitement ordonné, parfaitement défini avec une aptitude extraordinaire à canaliser la puissance tannique. Un vin brillant, une fois de plus. Haut-Bailly se positionne clairement parmi les grandes réussites de 2022. La construction de ce vin est cohérente du début à la fin et cela commence bien avant les vinifications, à la vigne, grâce au travail méticuleux des équipes de Haut-Bailly. Il tient beaucoup à cœur, à Véronique, de laisser parler l'âme de Haut-Bailly et son précieux allié qu'est le terroir. Un vin d'une sincérité, d'une pureté, d'une justesse partiellement inexplicable. A l'image de la fraîcheur... il n'y a pas d'explications rationnelles pour expliquer sa présence, pourquoi d'ailleurs. Je pense quant à moi, avoir fourni suffisamment d'explications pourquoi le potentiel de ce vin est à 100 ! 2032-2080 (Yves Beck, millésime 2022, noté 99-100/100)

Le Château Haut-Bailly 2022 sera l'un des millésimes légendaires de ce château, et son achat devrait être une évidence pour les lecteurs. Composé à 56 % de cabernet sauvignon, 37 % de merlot, 5 % de petit verdot et le reste de cabernet franc, il dégage un incroyable parfum de cassis, de cerise noire mûre, de pierre concassée, de tabac fumé et de fumée de bois. Il se caractérise par une richesse corsée, une bouche profonde, étagée et multidimensionnelle, ainsi que des tanins soyeux et ultrafins. Accrochez-vous à votre chapeau, mesdames et messieurs, c'est un vin incroyable qui est en train de naître ! (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 98-100/100)

The 2022 Château Haut-Bailly is going to be one of the legendary vintages at this château, and it should be a no-brainer purchase for readers. Based on 56% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Petit Verdot, and the rest Cabernet Franc, it has an incredible perfume of cassis, ripe black cherries, crushed stone, smoke tobacco, and wood smoke. Earning more than a few expletives in my notes, it hits the palate with full-bodied richness, a deep, layered, multi-dimensional mouthfeel, and ultra-fine, silky tannins. Hold onto your hats, ladies and gentlemen, this is an incredible wine in the making ! (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 98-100/100)

Incroyable complexité d'arômes avec des raisins de Corinthe et des mûres mûres, mais aussi des fleurs séchées comme la violette et la rose. Il y a aussi les fleurs de la forêt, l'écorce, les champignons et le bois de santal. Truffes noires. La bouche est corsée, avec des tanins serrés et mâchus, polis et purs, et une finale solide et serrée. Il se développe en bouche et encadre magnifiquement le vin. 56% cabernet sauvignon, 37% merlot, 5% petit verdot et 2% cabernet franc. (James Suckling, millésime 2022, noté 97-98/100)

Incredible complexity of aromas here with ripe currants and blackberries, but also dried flowers like violets and roses. Then there's forest flower character such as bark, mushroom and sandalwood. Black truffles. Full-bodied with tight and chewy tannins that are polished and pure, with a solid and tight finish. It builds on your palate and frames the wine beautifully. 56% cabernet sauvignon, 37% merlot, 5% petit verdot and 2% cabernet franc. (James Suckling, millésime 2022, noté 97-98/100)

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 impatientes : 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 vigneron, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 99-100/100 note Yves Beck
- **note Jeb Dunnuck** : 98-100/100
- **note James Suckling** : 97-98/100
- **Cépage** : 56% cabernet sauvignon, 37% merlot, 2% cabernet franc, 5% petit verdot
- **Classification** : Grand cru classé
- **Viticulture** : HVE Haute Valeur Environnementale
- **Elevage** : 16 à 18 mois en fûts de chêne (65% neufs)
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2032 et 2060
- **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