

CHATEAU HAUT-BAILLY

C R U C L A S S É D E G R A V E S

2018

LA LIBERTÉ

2018 est une année d'extrêmes : à l'excessive pluviométrie de l'hiver et du printemps succèdera la sécheresse d'un long été ensoleillé pendant plus de quatre mois consécutifs... rare et idéal !

CONDITIONS CLIMATIQUES

De décembre 2017 à mai 2018, il tombe à Bordeaux 800 mm d'eau, soit l'équivalent d'une année entière de pluviométrie.

Le printemps est froid et le millésime démarre tardivement.

Le mois de juin est chaud et humide ! Une pression mildiou d'une virulence historique menace l'ensemble du vignoble français. Cette pression se prolonge jusqu'à début août. Notre vignoble ne sera pas épargné.

Mi-juillet, le jour même où la France remporte la coupe du monde de football, la tendance du millésime s'inverse. L'été est sec et chaud (le plus chaud depuis ceux de 2003 et 1947). La vitesse de croissance de la vigne est importante et le confort hydrique va stimuler le grossissement des baies. Ces conditions permettent de rattraper le retard végétatif du printemps. Le millésime est plus précoce qu'escompté initialement.

Les chaleurs estivales suivies d'une belle arrière-saison sont propices à la maturation, et les fortes amplitudes thermiques, proches de celles de 2016 et 2010, sont particulièrement intéressantes pour le potentiel colorant et aromatique des raisins et favorisent la synthèse des anthocyanes.

VENDANGES

L'été, beau, chaud et ensoleillé, se poursuit glorieusement en septembre et octobre, et nous procure des conditions de vendanges exceptionnelles permettant de réaliser une récolte sur mesure : quinze jours de cueillette répartis sur quatre semaines. La récolte commence tranquillement par les Merlots le 17 septembre. Les Petits Verdots, Cabernets Francs et Cabernets Sauvignons sont cueillis du 1^{er} au 9 octobre.

Le Paradis après l'Enfer du printemps !

Un travail de tri minutieux et méticuleux est réalisé par une équipe de vendangeurs incroyablement internationale et dévouée... et complété de façon efficace par un processus d'éraflage (Cube et Viticlean) et une table de tri vibrante très performante.

Compte tenu des degrés alcooliques élevés, les fermentations ont été plus longues que d'habitude.

Si la quantité est faible, la qualité est remarquable.

Les **VINS** sont très colorés, denses, structurés et expressifs. De l'opulence et une qualité explosive pour un millésime solaire.

Dates des vendanges : 17 septembre – 9 octobre

Assemblage Château Haut-Bailly 2018 :

55 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

5 % Petit Verdot

5 % Cabernet Franc

Assemblage Haut-Bailly.II 2018 :

65 % Merlot

35 % Cabernet Sauvignon