

CHATEAU HAUT-BAILLY

33850 LEOGNAN - FRANCE

TEL 33 (0)5 56 64 75 11

mail@haut-bailly.com

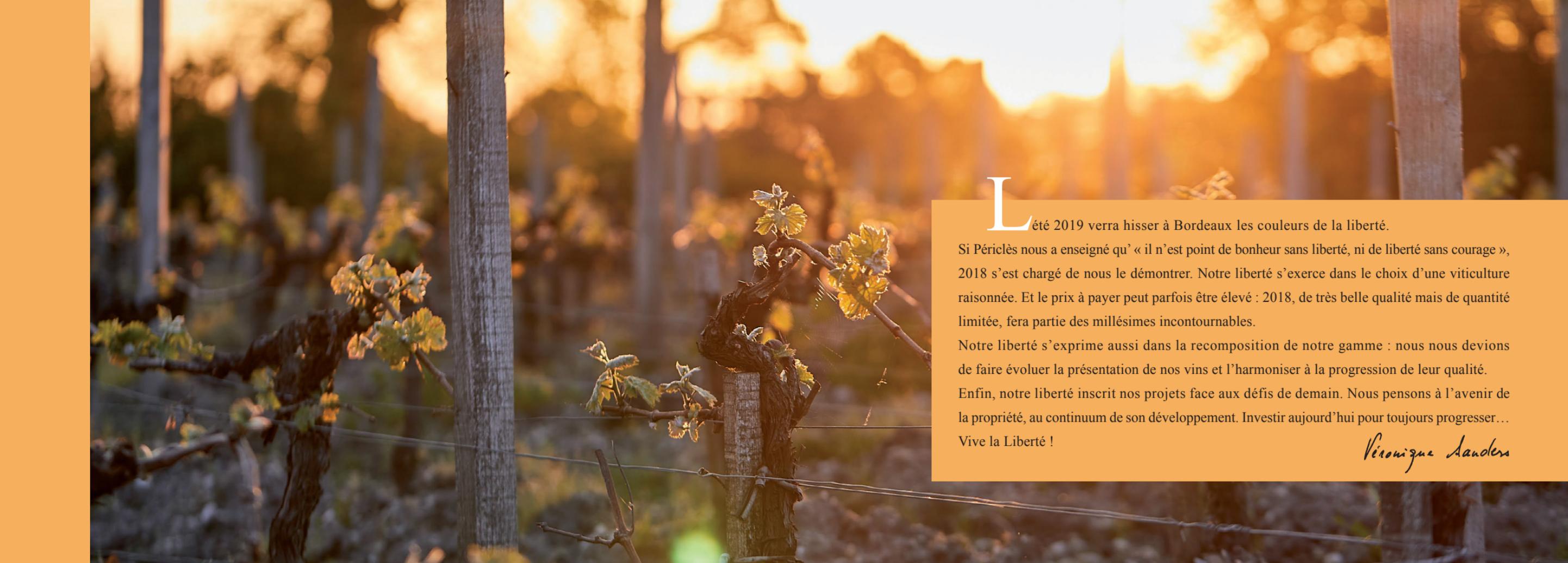
www.haut-bailly.com

HB
2 0 1 8

CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2018



L'été 2019 verra hisser à Bordeaux les couleurs de la liberté.

Si Périclès nous a enseigné qu'« il n'est point de bonheur sans liberté, ni de liberté sans courage », 2018 s'est chargé de nous le démontrer. Notre liberté s'exerce dans le choix d'une viticulture raisonnée. Et le prix à payer peut parfois être élevé : 2018, de très belle qualité mais de quantité limitée, fera partie des millésimes incontournables.

Notre liberté s'exprime aussi dans la recombinaison de notre gamme : nous nous devons de faire évoluer la présentation de nos vins et l'harmoniser à la progression de leur qualité.

Enfin, notre liberté inscrit nos projets face aux défis de demain. Nous pensons à l'avenir de la propriété, au continuum de son développement. Investir aujourd'hui pour toujours progresser...

Vive la Liberté !

Veronique Sanders

HB

10 UNE ANNÉE D'EXTRÊMES

13 LES VENDANGES

16 HAUT-BAILLY
REBAPTISE SA GAMME

18 CHATEAU HAUT-BAILLY

20 HAUT-BAILLY • II

23 CHATEAU LE PAPE

24 HAUT-BAILLY DEMAIN

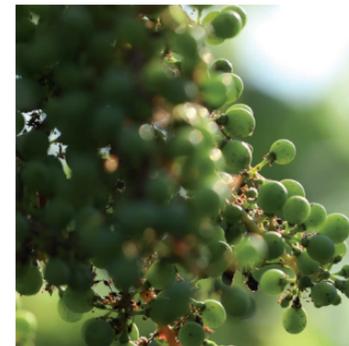
26 MÉCÉNAT





UNE ANNÉE D'EXTRÊMES

9



HB

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 !

HB



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 jusque 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.



LES 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

Les vins sont très colorés, denses, structurés et expressifs.

De l'opulence et une qualité explosive pour un millésime solaire.



HAUT-BAILLY

REBAPTISE SA GAMME

16

Le Château Haut-Bailly repense sa gamme en ajoutant au classicisme de la maison une note plus contemporaine.

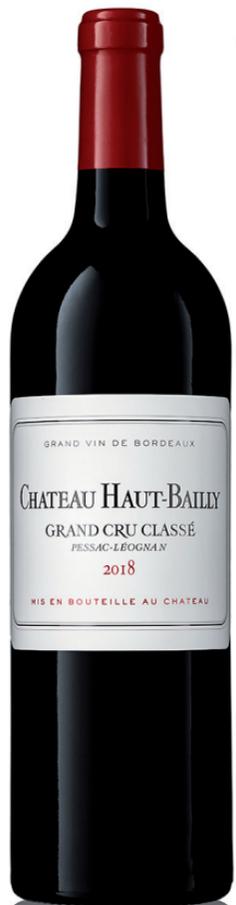
La Parde de Haut-Bailly, né en 1967, se voit renommer après 50 années d'existence. Modèle de second vin, le nom s'est imposé spontanément : Haut-Bailly · II. Ce « N°II » assume être le reflet du grand vin ; issu d'une stricte sélection mais doté d'une capacité de plaisir plus immédiat, cette nouvelle étiquette sera aussi le symbole d'une deuxième génération qui va écrire un deuxième chapitre de la famille Wilmers à Haut-Bailly. Cette étiquette se distingue bien sûr de celle de son aîné par l'absence de la mention « Château » ; et elle retrouve le point - touche de modernité - 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.

La troisième étiquette de la maison, connue sous le nom « Pessac-Léognan » depuis 1987, est rajeunie après 30 ans de succès. Les initiales de la propriété sont mises en avant dans une étiquette au format plus concis : HB. Le vin est ainsi plus directement identifiable dans la gamme de Haut-Bailly.

L'étiquette de Haut-Bailly, intemporelle, reste inchangée.

2018 sera le premier millésime à porter ces étiquettes haute couture.





CHATEAU HAUT-BAILLY 2018

Vendanges : du 17 septembre au 9 octobre

Assemblage : Cabernet Sauvignon : 55%
 Merlot : 35%
 Petit Verdot : 5%
 Cabernet Franc : 5%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



HAUT-BAILLY · II 2018

Vendanges : du 17 septembre au 9 octobre

Assemblage : Merlot : 65%
Cabernet Sauvignon : 35%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





CHATEAU LE PAPE 2018

Vendanges : Merlot : 17, 18 et 24 septembre
 Cabernet Sauvignon : 9 octobre

Assemblage : Merlot : 80%
 Cabernet Sauvignon : 20%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





HAUT-BAILLY DEMAIN

Le Château Haut-Bailly pense à son avenir et a entamé un projet ambitieux pour répondre à l'évolution de ses métiers et s'inscrire dans le long terme. Bob Wilmers l'avait voulu et initié. Sa famille, poursuivant sa volonté pour cette terre de Haut-Bailly, entend prolonger son œuvre de bâtisseur. Sa réalisation permettra à Haut-Bailly de continuer à progresser, en conservant la dynamique insufflée par l'équipe en place depuis vingt ans.

Le projet se réalisera en deux phases, la première s'achevant au printemps 2020 pour la construction de nouveaux chais et la deuxième en 2021 pour le réaménagement des bâtiments existants.

Haut-Bailly fait confiance à l'architecte Daniel Romeo qui a officié avec les plus grands et a réalisé des ouvrages remarquables en France et à l'étranger. Il insuffle aux travaux de Haut-Bailly une démarche responsable et pérenne.

Au point culminant du domaine, le nouveau chai permettra de découvrir d'autres points de vue sur le vignoble. Architecture et paysage se côtoient pour réaliser un jardin suspendu au-dessus d'un ensemble qui abritera la nouvelle unité de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage.



M É C É N A T

L E M U S É E M A D D

26

Installé dans un hôtel particulier construit à la fin du XVIII^e siècle, le musée des Arts décoratifs et du Design (Madd-Bordeaux) est un témoignage de l'histoire de Bordeaux, grand port de négoce au XVIII^e siècle, à travers les arts décoratifs.



En 2013, Constance Rubini, nommée à la direction du musée, a la volonté de rendre visible l'institution afin qu'elle devienne un important lieu de la culture du design en France. Dès lors le musée renouvelle la présentation de ses collections anciennes, enrichit sa collection de design, met en lumière le travail de jeunes designers et agrandit sa surface d'exposition avec l'ouverture au public en 2016 de l'ancienne prison située à l'arrière du musée.

Cette réflexion d'ensemble a abouti au projet d'agrandissement et de recomposition du musée, l'hôtel de Lalande faisant l'objet d'une modification des accès permettant de le réunir à l'ancienne prison elle-même réhabilitée pour dédier davantage d'espace au design, les deux bâtiments étant classés au titre des monuments historiques.

Ce projet, soutenu dès son origine par Bob Wilmers, bénéficie aujourd'hui d'un apport en mécénat d'Elisabeth Wilmers, propriétaire du Château Haut-Bailly, qui poursuit l'œuvre de son mari.