

Château Haut-Batailley

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
2nd vin du Château Haut-Batailley

MILLÉSIME
2018

PROPRIÉTAIRE
Famille J-M CAZES



Surface : 22 hectares

Vendanges : manuelles, avec tri dans la vigne

Élevage : 8 mois en barriques d'un vin

Assemblage : 82 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot

Production : 35 % de la récolte

Purple Rain...

Après un hiver particulièrement pluvieux et un débourrement légèrement tardif, le millésime connaît deux épisodes météorologiques successifs : un premier de mars à début juillet marqué par des températures relativement douces mais d'importantes précipitations ; et un second caractérisé par un temps estival, des températures chaudes et une insolation excédentaire.

Ces conditions jouent un rôle majeur dans l'évolution de la phénologie et stoppent les attaques cryptogamiques de la première partie de saison.

Par ailleurs, le vignoble de Haut-Batailley, composé essentiellement de vieilles vignes avec un bon enracinement, a bien supporté la contrainte hydrique de la fin d'été.

Les vendanges manuelles débutent avec les Merlots du 21 au 25 septembre et les Cabernets-Sauvignons sont récoltés du 28 septembre au 8 octobre. Un premier tri est réalisé à la vigne, avant d'acheminer la récolte dans des bacs de 200 kg. Un deuxième, puis un troisième tri interviennent, avant et après éraflage. Les cuvaisons se déroulent pendant trois semaines, au rythme des remontages et délestages successifs. Une fois écoulés, les vins réalisent la fermentation malolactique en cuves et descendent ensuite en barriques.

À l'oeil, Verso Haut-Batailley 2018 présente une jolie robe aux reflets violets. Le nez, à dominante fruitée, laisse apparaître des notes d'épices, avec une pointe de balsamique. L'attaque est ample et les tannins deviennent de plus en plus fins en bouche.

FAMILLE J-M CAZES

