

GRAND CRU CLASSE[®]
Château
Haut Batailley
Pauillac



MILLÉSIME
2024



Château Haut-Batailley, Grand Cru Classé en 1855

Le Château Haut-Batailley, symbolisé par la Tour l'Aspic, marque l'entrée dans le vignoble de Pauillac. La propriété tient son nom du lieu-dit Batailley où une bataille de la guerre de Cent Ans s'est tenue au XV^e siècle.

En 2017, la famille Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages et du Château Ormes de Pez, acquiert la propriété et commence l'écriture d'un nouveau chapitre... Le vignoble s'étend alors sur une quarantaine d'hectares sur des sols de profondes graves garonnaises, dont seulement 22 hectares sont en production.

L'année suivante, après une étude approfondie des terroirs, 19 hectares classés en AOC Pauillac sont plantés sur des sols au repos depuis de nombreuses années.

Château Haut-Batailley est un vin élégant, harmonieux avec une structure tannique fine qui évoluera vers davantage de complexité et de profondeur avec le temps.

Haut-Batailley Verso est un vin fruité et gourmand qui offre des arômes de fruits noirs et des notes épiceées. Grâce à sa fraîcheur, c'est un vin qui s'apprécie dès sa jeunesse.

Château Haut-Batailley, aujourd'hui et demain...

Les vignes du Château Haut-Batailley sont situées au sud de l'appellation Pauillac, à la limite de Saint-Julien.

En seulement trois ans, la surface du vignoble a doublé. Une opportunité historique qui permet de repositionner ce domaine et de le projeter dans l'avenir.

L'amélioration de la biodiversité est au centre des préoccupations avec la plantation au cœur du vignoble de plus de 910 plants d'arbres et d'arbustes de 14 variétés différentes.

Le second vin, Haut-Batailley Verso est créé dès la reprise de la propriété par la famille Cazes. La Tour l'Aspic, symbole de la propriété, est placée en clin d'oeil sur la contre-étiquette, au « verso » de la bouteille...





2024,

AIN'T NO MOUNTAIN HIGH ENOUGH

Le millésime 2024 à Pauillac s'est révélé exigeant, mettant à l'épreuve les équipes techniques tout au long de l'année.

L'hiver doux et pluvieux, a conduit à un débourrement précoce autour du 19 mars.

En raison du printemps humide, nos équipes ont dû faire preuve d'une vigilance accrue pour préserver la qualité du vignoble et garantir un bon développement végétatif. Grâce à leur mobilisation, leur réactivité et leur expertise, elles ont su protéger les parcelles.

L'été, sec et tempéré, est bénéfique pour les vignes et favorise une maturité régulière. Les nuits fraîches permettent de conserver l'acidité et les arômes des baies tout en limitant l'excès de sucre.

Les vendanges débutent le 25 septembre et s'étalent sur 10 jours. Les Merlots sont récoltés en trois jours, du 25 au 28 septembre, suivis par les Petits Verdets en une journée, avant de conclure avec les parcelles de Cabernet Sauvignon du 2 au 8 octobre.

Chaque grappe a été récoltée à parfaite maturité et plusieurs tris successifs ont été réalisés afin de sélectionner les baies les plus qualitatives.

Ce millésime incarne l'excellence du savoir-faire de Château Haut-Batailley, avec des vins harmonieux, frais et raffinés, qui dévoileront progressivement toute leur complexité.

APPELATION

Pauillac

ELEVAGE

16 mois en barriques
de chêne français
(60 % de bois neuf)

SURFACE

41 hectares

ASSEMBLAGE

68 % Cabernet Sauvignon
26 % Merlot
6 % Petit Verdot

SOL

Graves fines garonnaises,
sous-sols argileux

ANALYSES

Acidité : 4,08 g/L d'H₂SO₄
Alcool : 12,9 % vol.
pH : 3,63
IPT : 70

VENDANGES
Manuelles, avec tri sélectif
à la vigne et sur table
25 septembre - 8 octobre

RENDEMENTS MOYENS (APPELATION)
29,5 hL/ha

« Château Haut-Batailley 2024 se distingue par une robe profonde et éclatante. Son nez, d'une belle complexité, dévoile des arômes de fruits noirs. La bouche est précise et structurée, avec des tanins soyeux. Ce millésime séduit par sa finesse et son harmonie. »

JULIEN GALLAND, RESPONSABLE TECHNIQUE, MARS 2025



Château Haut-Batailley et la Tour l'Aspic...

Puissant symbole de la propriété, la Tour l'Aspic marque l'entrée de l'appellation Pauillac. Erigée en 1875 par les pieuses demoiselles Averous, la tour et la vierge qui la domine, évoquent le romantisme de leur époque. L'origine de son nom reste un mystère mais la légende veut que la statue de la vierge, tournée vers la Gironde, foule à ses pieds l'aspic, le serpent de la tentation et du mal.

Une récente restauration de l'édifice a permis de découvrir que la vierge surmontait en réalité un parterre de roses...

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

33250 PAUILLAC

CONTACT@JMCAZES.COM | +33 (0) 5 56 73 24 00

@CHATEAUHAUTBATAILLEY

HAUTBATAILLEY.COM