

# Dégustation de Château Haut Bailly le 04 Juin 2004

40 privilégiés ont pu assister à cette soirée culte, dans le cadre toujours apprécié du chai authentique de Jacques Fillot, qui, pas chien, offre toujours un petit coup à boire aux cépiens en avance (ou du moins pas en retard...). Cette fois ci nous avons goûté un chardonnay du nouveau monde proposé pour la communion du petit (...de Catherine la femme du président). Bu et approuvé !

D'abord une petite pensée amicale et chaleureuse à Evelyne Marc : nous avons bien pensé à toi et nous espérons sincèrement te retrouver parmi nous le plus tôt possible.

Une autre pensée pour M. Jean Sanders qui avait animé la 1<sup>ère</sup> dégustation du 9 Novembre 1995 (8 ans ½ déjà, le président avait encore ses moustaches et ses costumes à carreaux...) \*. Cette soirée fait partie des grands moments qu'ont plébiscités les épicuriens parisiens par la précision des commentaires et la convivialité de M. Jean Sanders. Il est resté dans notre mémoire comme un réel artiste convaincu, faisant partager ses qualités professionnelles et humaines.

Que ceux qui n'y ont pas assisté, que ceux qui y ont assisté mais qui n'ont pas acheté de vins, que ceux qui y ont assisté, qui ont acheté du vin mais qui l'ont déjà bu reçoivent l'expression de notre sincère compassion pour être passés à coté des millésimes proposés à la vente à cette époque.

La petite fille de Jean Sanders, Véronique Sanders, nous a fait l'honneur du déplacement et de l'animation de cette soirée. Voilà encore une démonstration éblouissante de la classe, du charme, du charisme de certaines femmes de la vigne \* !

\*NDLS : Notes De La Secrétaire

## Un peu d'histoire, pour votre culture générale :

Des études récentes ont permis de faire remonter le début historique de ce vignoble en 1630, lorsqu'un banquier parisien, nommé Firmin Le Bailly, acheta une croupe aux qualités de terroir déjà reconnues. Jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle, la plupart des propriétaires ont été de riches personnes originaires du Nord.

Le vrai début de ce vignoble remonte à 1872, date à laquelle un ingénieur, fils de magistrat, achète la propriété sur les conseils de l'archevêque de Bordeaux (inspiré probablement par la divine lumière !). Alcide Bellot des Minières est passionné de vin et introduit des méthodes de vinification révolutionnaires. Il parvient à hisser le château Haut Bailly au niveau des plus grands crus de Bordeaux. Ces heures de gloire s'achèvent en 1930. La traversée du désert durera 25 ans lorsque M. Daniel Sanders (négoçant d'origine belge) devient propriétaire. Dès lors, les efforts optimiseront les qualités intrinsèques de ce terroir. Jean Sanders prendra la suite en 1979. Il sera amené à céder cette propriété au propriétaire actuel, M. Robert G. Wilmers, banquier américain marié à une française, véritable amoureux de la vieille Europe à plus d'un titre. Véronique Sanders poursuit l'œuvre débutée par ses ancêtres et gère la propriété, pendant deux ans avec son grand père et depuis 2000, seule.

## Le vignoble

Comme d'habitude, les atouts de ce vignoble sont d'abord liés au terroir et au climat.

Il s'agit d'une petite croupe, peu sujette aux gelées mais dont l'altitude (48 m) permet un drainage efficace. Le sous-sol est dominé par la présence de graves (cailloux mélangés à du sable). Les terres fossiles sont favorables au Cabernet sauvignon et les terrains argileux gardant l'humidité sont favorables au Merlot.

De façon surprenante, l'enracinement est court comme pour d'autres crus célèbres de la région. L'enracinement profond, gage absolu de qualité, est donc une idée reçue, au moins en Bordelais. La superficie du vignoble est restée constante depuis des décennies. Il n'y a pas eu ce phénomène d'accroissement des superficies par achat de terrains limitrophes dont la qualité n'est pas toujours garantie.

La densité de plantation est élevée : 10 000 pieds à l'hectare.

La culture est raisonnée, le terrain est labouré, sans engrais ni pesticide ni desherbant. Elle utilise des artifices comme celui de la confusion sexuelle. Il suffit de poser dans le vignoble quelques capsules odorantes pour que les mâles de certains insectes ne puissent trouver les femelles. Ils s'en vont alors errants et dépités à la recherche de nouveaux repères, vers Bègles par exemple. La culture bio n'a pas été adoptée du fait de risque de pertes colossales certaines années. L'encépagement est composé de 65% Cabernet Sauvignon, 25% merlot et 10% Cabernet franc. Un des points clé du vignoble consiste à adapter la taille de chaque pied à son état.

Les vendanges de chaque cépage se font séparément puisqu'ils n'atteignent pas leur maturité simultanément. En été, lorsque le raisin prend une couleur rouge, il convient de repérer chaque cep par un signe distinctif pour le vendanger à la bonne date. Les lecteurs attentifs et malins auront tout de suite compris que les cépages sont mélangés dans la vigne. Certaines vignes sont âgées de plus de 90 ans. Globalement, la production diminue pour passer de 120 000 bouteilles à 80 000 maintenant.

Comme beaucoup de vignobles bordelais, château Haut Bailly présente plusieurs vins dont la composition varie selon les millésimes. Comme la superficie du vignoble est restée constante, il ne s'agit pas de jeunes vignes à la production généreuse qui donnent des vins dilués.

Seul 50 % de la production entre en moyenne dans la composition du premier vin. Créé en 1967, le deuxième vin s'appelle La Parde de Haut Bailly, du nom d'une des parcelles. Un troisième vin appellation Bordeaux Pessac Léognan AOC (que nous n'avons pas dégusté) permet d'améliorer la qualité du deuxième vin.

La vinification est très classique avec une devise : « **rien de trop** ». Donc, pas d'extraction massive, pas de température excessive, pas de pigeage. La fermentation malo-lactique se fait en barrique pour améliorer la note de dégustation en mars. Quelques nouveautés récentes pour faire passer ce vin du sur mesure à la haute couture : limitation des soutirages (cf CR Bergerac), augmentation du nombre de petites cuves en inox et en ciment pour affiner la vinification et diversification des tonneliers. Le dernier progrès est de faire goûter au tonnelier chacune de ses barriques.

Un soin particulier est apporté au choix des bouchons et à leur contrôle.

## Les millésimes

Quelques points de repères concernant la climatologie et son influence sur les millésimes dégustés :

**1998** : 43 % de merlot car superbe année pour ce cépage. Vin excellent mais atypique

**2000** : millésime mythique avec 50 % de cabernet sauvignon et 50 % de merlot

**2001** : millésime décrié à tort. Faible production mais bel équilibre en faisant un millésime typique de l'appellation (très beau cabernet sauvignon).

**2002** : mois d'août au climat très humide. Fort heureusement, le mois de septembre a été superbe permettant une récolte avec un fort taux d'acidité, garant d'une bonne garde. 62% de cabernet sauvignon pour 35% de merlot et 3% de cabernet franc.

**2003** : Véronique Sanders nous a confirmé que les chaleurs et la sécheresse extrêmes avaient arrêtées la maturation des raisins de façon précoce. Les merlots ont néanmoins atteint leur maturité début Septembre et il a fallu attendre fin septembre pour vendanger les cabernets sauvignon. Ce simple fait nous donne une idée des difficultés de choix qu'il a fallu faire pendant et après la récolte. Comme ailleurs, l'acidité était globalement basse à la vendange pour remonter en cours de fermentation. Millésime à suivre et à acquérir avec discernement.

## Dégustation

Le point dominant est la similitude des caractéristiques des millésimes du premier et du deuxième vin. Ceci témoigne de l'attention particulière portée à l'élaboration de ces deux gammes de vin.

- La Parde de Haut Bailly 2002

Nez fruit rouge très prononcé

Bel équilibre en bouche avec des notes fruits rouges et du tanin.

Final tannique non agressif. Grande finesse dans l'ensemble.

- La Parde de Haut Bailly 2001

Nez moins expressif que le 2002.

Vin globalement plus austère avec possédant une belle intensité en bouche. Final tannique prononcé avec une note d'amertume. Promesse d'un très bel avenir.

- La Parde de Haut Bailly 2000

Nez très expressif rond et ample sur une dominante fruitée.

En bouche, on retrouve les mêmes caractéristiques.

Très belle persistance avec les notes de fruit dominant les tannins.

- Haut Bailly 2002

Nez fruité ample (fruit rouge).

En bouche la finesse domine avec une belle ampleur et de la finesse.

Le final est tout juste tannique.

- Haut Bailly 2001

Comme pour le La Parde, le nez est moins expressif. En revanche, ce vin superbe est très typique de l'appellation avec un bel équilibre entre les arômes de fruit, le terroir et les tannins.

Le final est tannique mais ces tannins sont très fondus.

- Haut Bailly 2000

Nez charmeur de groseilles avec une touche mentholée et romarin. Dès l'attaque, on sent que la matière est belle, équilibrée et ample. Finale classique d'une grande élégance et d'une belle finesse.

- Haut Bailly 1999

Météo difficile avec de la pluie pendant les vendanges et un temps de type tropical ayant justifié une double effeuillage.

Essai de concentration par osmose inverse dans le La Parde.

Vin que l'on pourrait qualifié de « au creux de la vague ».

Dans ma réserve personnelle, ce vin a été jugé initialement comme tendre, fruité, bien rond, sans faiblesse, un millésime fait pour être bu assez rapidement.

- Haut Bailly 1998

Un must avec 43% de merlot jugés comme extraordinaire par Mlle Sanders. Grande expression sur une dominante merlot.

Couleur rubis à reflets violacés, de beaux arômes : violette, groseille, cassis et mentholé. La bouche, grande amplitude avec beaux tannins délicats et serrés sur une trame charnue. Finale complexe et persistante.

Fait pour la garde

- Haut Bailly 1997

Le vignoble a gelé à 30%.

Vin bien évolué avec un nez flatteur et complexe.

De la finesse en bouche avec de l'équilibre.

Finale agréable.