

CHATEAU HAUT-BAILLY

GRAND CRU CLASSÉ

2025

HOLL STIQUE

À Haut-Bailly, nous sommes convaincus qu'un très grand vin n'est jamais le fruit d'un facteur isolé, mais bien d'une harmonie d'ensemble. Une alchimie délicate, presque céleste, où terroir, climat, gestes et convictions se rejoignent dans une cohérence rare : un alignement de planètes.

Le Professeur Denis Dubourdieu, dont l'enseignement continue de nourrir notre regard, le rappelait : du cycle végétatif à la maturation, cinq conditions essentielles doivent se succéder avec précision au vignoble pour qu'un grand millésime advienne. En 2025, cette partition s'est jouée avec une rare fluidité, dessinant les contours d'un vin d'une profondeur exceptionnelle en passe de devenir l'une des expressions les plus abouties du domaine.

Puisse le millésime 2025 vous offrir cette expérience holistique : celle d'un vin porteur de la cohérence d'un grand terroir, de l'exigence d'une famille, de l'énergie d'une équipe, et de la promesse d'une émotion intemporelle.

CHATEAU HAUT-BAILLY



55% Cabernet Sauvignon

36% Merlot

5% Cabernet Franc

4% Petit Verdot

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'année 2025 s'est construite autour d'une succession de conditions favorables à l'élaboration d'un grand millésime. Un hiver relativement doux et bien arrosé a tout d'abord permis une reconstitution satisfaisante des réserves hydriques des sols, condition essentielle à une alimentation régulière de la vigne durant l'été.

Au printemps, le débourrement et la floraison se sont déroulés de manière homogène et particulièrement précoce. À partir de fin juin, l'installation d'un temps durablement sec et chaud a profondément modifié la dynamique du millésime. Les températures élevées associées à une pluviométrie limitée ont favorisé un arrêt franc de croissance, répondant à une autre condition fondamentale d'un grand millésime.

La plante a fait preuve d'une remarquable résilience face au stress hydrique engendré par les fortes chaleurs de la première quinzaine d'août : l'âge du vignoble et l'enracinement profond de nos vieilles vignes lui ont permis de puiser durablement ses ressources et de mieux traverser cet épisode caniculaire.

La phase finale de maturation a ensuite été idéalement relancée par une pluie salutaire. Épargnée par les épisodes orageux les plus violents, la vigne a bénéficié des 30 millimètres tant attendus, lui offrant ainsi les conditions nécessaires pour poursuivre sereinement son cycle.

VENDANGES

Initiées dès le 4 septembre, les vendanges, ont été conduites par notre équipe sous un temps idéal, parcelle par parcelle afin de récolter chaque cépage à son optimum. Les baies, petites, concentrées et parfaitement saines, présentaient un équilibre remarquable entre sucre, acidité et maturité phénolique, avec des degrés alcooliques raisonnables. Les Merlots surprennent par leur structure et leur tenue, les Cabernets par leur rondeur et leur ampleur, tandis que les Petits Verdots démontrent une pureté et un éclat exceptionnels !

VINIFICATION & ÉLEVAGE

- Vinification séparée en cuves inox et béton thermo-régulées
- Macération et extraction douce
- Élevage de 16 mois - 50% barriques neuves
- Barriques de chêne français issues de 7 tonneliers différents

VIN

La légende des millésimes «en 5» se poursuit cette année encore et 2025 n'aura rien à envier à ses glorieux aïeux 2015, 2005 ... et 1945.

La réunion de toutes les conditions essentielles à l'élaboration d'un grand millésime associée à une vinification précise et délicate donnent des vins onctueux, équilibrés, profonds et harmonieux, portés par une belle intensité aromatique et une fraîcheur préservée, signatures des grands millésimes de Haut-Bailly.

