

HOLL STIQUE

2025



CHATEAU HAUT-BAILLY
GRAND CRU CLASSÉ





Holistique. Ce mot résume à lui seul l'esprit du millésime 2025.

Car à Haut-Bailly, nous savons 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.

Mais au-delà du vignoble, c'est bien l'ensemble de la propriété qui a vibré à l'unisson. Une vision holistique irrigue en effet l'ensemble de notre démarche: un terroir séculaire, étudié avec rigueur et révérendé avec humilité; un chai visionnaire dans sa conception, véritable atelier de haute couture au service de l'expression pure de nos vins; un art de recevoir devenu, au fil du temps, une signature à part entière; une équipe animée par une éthique de la justesse; et, toujours, cette volonté de vous transmettre plus que du vin: une émotion, une forme de beauté, un art de vivre.

Car la qualité de Haut-Bailly ne se mesure pas seulement au velours de ses tannins ou à la longueur de sa finale. Elle se reconnaît à la sincérité de l'intention, à cette élégance discrète, à cet équilibre ténu entre puissance et délicatesse. À cette impression que tout est à sa juste place. Et que rien n'est de trop.

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.

Chris Wilmers

*Président du Conseil de Surveillance, Château Haut-Bailly
Professeur d'écologie, Département d'Études Environnementales,
Université de Californie, Santa Cruz, USA*

Véronique Sanders

*Présidente Exécutive
Château Haut-Bailly*





CONDITIONS CLIMATIQUES

2025

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.

L'alternance de nuits relativement fraîches et de journées chaudes ont assuré une maturation lente et complète des composés phénoliques tout en préservant la construction aromatique et la finesse des tanins.

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. Les niveaux de maturité recherchés ont été atteints dès la première semaine de septembre pour les Merlots et à la mi-septembre pour les Cabernets.



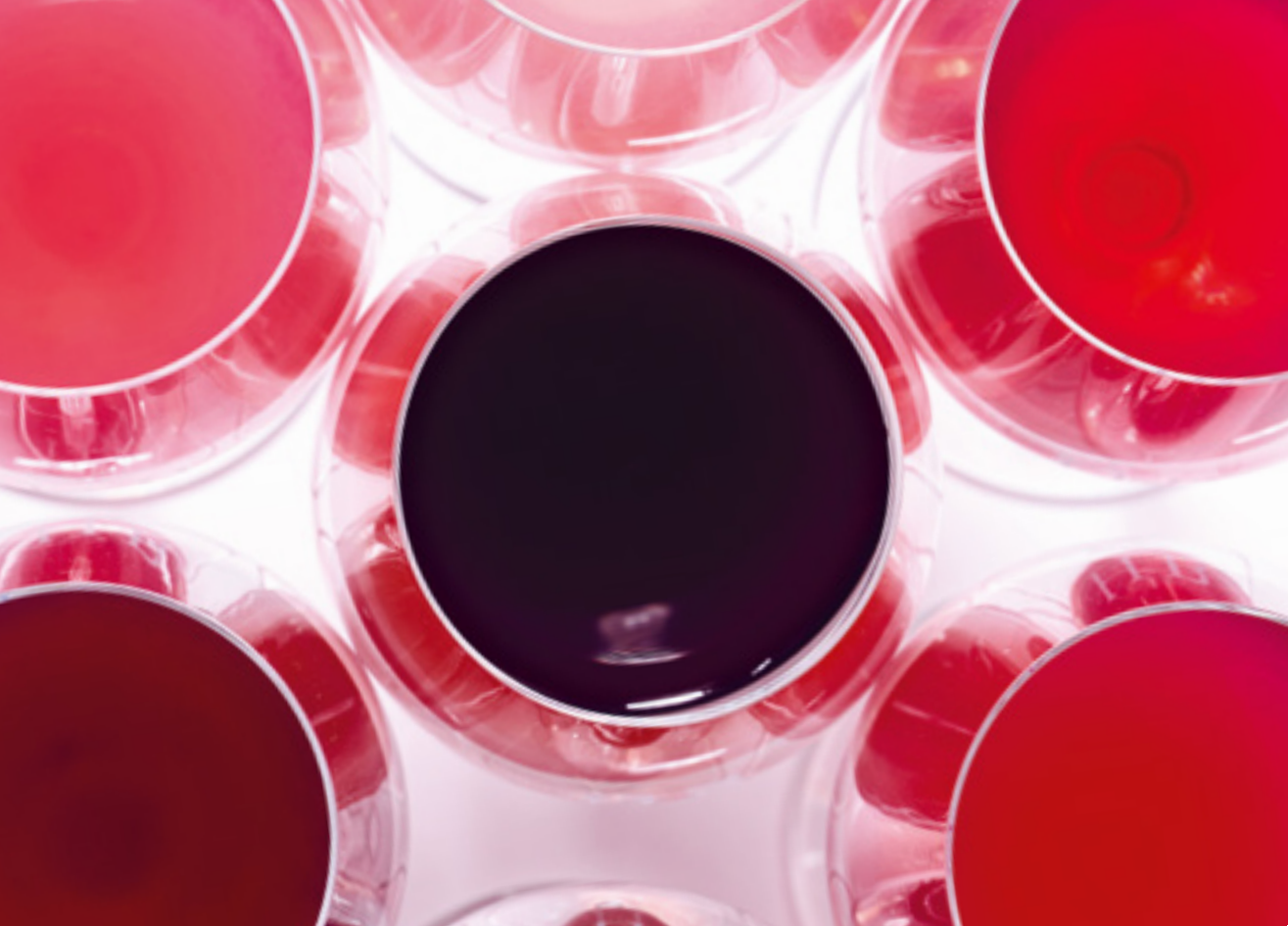




Des vendanges précoces pour une maturation idéale

Initiées dès le 4 septembre, les vendanges ont été conduites par notre équipe sous un temps clément, avec patience, parcelle par parcelle afin de récolter chaque cépage à son optimum. Les baies concentrées et parfaitement saines, présentaient un équilibre remarquable entre sucre, acidité et maturité phénolique, avec des degrés alcooliques raisonnables. À la dégustation des lots, 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!

Ainsi, 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.





LE CELLARIUM TEMPLE DE L'ART DE VIVRE HAUT-BAILLY

2025

En 2025, nous avons eu la joie de finaliser un projet cher à nos cœurs: la rénovation de nos anciens chais en un nouvel ensemble réceptif, le Cellarium, qui vient compléter l'offre d'hospitalité déjà existante.

Clin d'œil à la traduction anglaise de « chai », le nom Cellarium renvoie surtout à son origine latine, où il désignait une pièce située au rez-de-chaussée de la maison, destinée à la préservation du vin et des biens précieux.

Dans une interprétation plus contemporaine, nous avons imaginé ce lieu comme un véritable temple du vin et de l'art de vivre Haut-Bailly : un cadre élégant pour accueillir nos amis œnophiles, où ils peuvent découvrir ou redécouvrir les vins du domaine lors de dégustations, séminaires professionnels, cocktails, grandes réceptions ou instants partagés en famille ou entre amis.

**Capc**

2025 aura été pour le Capc une année de rayonnement et d'ancrage. Après *Air de repos*, la nef du musée a accueilli *L'Invention du quotidien*, vaste projet fédérant trente artistes internationaux autour des notions de réemploi, de recyclage et de joie partagée. Ce cycle d'expositions a trouvé un écho fort auprès des publics, confirmant la pertinence d'un musée qui interroge les manières de faire, de vivre et de créer à l'heure des urgences contemporaines.

À ces temps forts se sont ajoutés des propositions d'artistes émergents, le troisième récit de collection *Pollen*, et l'exposition consacrée à Rammellzee organisée en collaboration avec le Palais de Tokyo.

Fidèle à sa double mission de musée et de centre d'art contemporain, le Capc a poursuivi son travail de recherche, de production et de transmission avec le festival *L'Académie des Mutantes* confirmant ainsi la dimension performative et inclusive du musée, et le *Cosmobal*, bal de la Nuit européenne des musées qui a rassemblé plus de 5 000 visiteurs.

Le programme de résidences *Les Furtifs* a accueilli quatre artistes venus des Philippines, du Royaume-Uni, du Vietnam et d'Afrique du Sud.

Et enfin le *Cool Kids Space*, galerie permanente du musée dédiée aux enfants a rencontré un succès immédiat. Il incarne la volonté d'élargir l'accès à la création contemporaine et de faire du Capc un lieu d'expérience partagée entre générations.

À travers ses expositions, ses programmes et ses collections, le Capc continue d'affirmer une vision du musée comme espace de création, de pensée et de lien. 2025 aura ainsi consolidé une dynamique collective faite de curiosité, d'exigence et d'hospitalité : celle d'un musée résolument tourné vers l'avenir, mais toujours fidèle à son histoire.

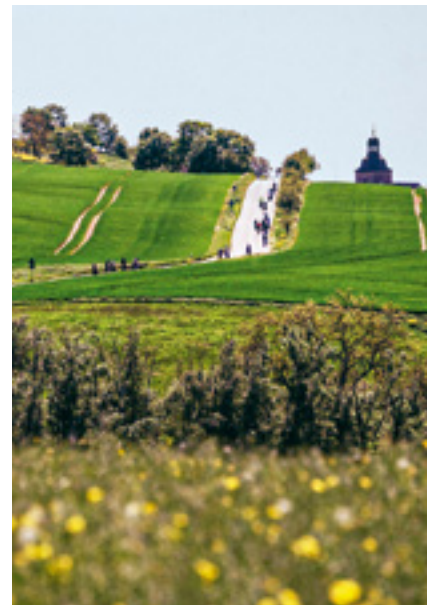


Opéra National de Bordeaux

2025 a été rythmé par des événements marquants à l'Opéra National de Bordeaux: une année saluée par la présence des plus grands artistes, parmi lesquels Karine Deshayes en inoubliable *Norma* suivi du Gala d'Etoiles (invitées des danseurs de l'Opéra de Paris ou encore de Chine). Il y eut aussi *Roméo et Juliette*, *Mythologies*, le ballet de Preljocaj sur une musique de Bangalter, le *Pavillon aux Pivoines* venu de Shanghai, *Casse-Noisette*, et un kaléidoscope heureux de musiques du monde. L'Opéra se positionne comme un laboratoire de création et d'innovation comme en témoigne la magnifique production de Beethoven *Fidelio* ou encore la quatrième promotion de son Académie, revisitant avec facétie le *Barbier de Séville*. Plus que jamais, il s'engage pour l'accès de la culture au plus grand nombre, cela dès le plus jeune âge.

Pygmalion

L'année de son 20^{ème} anniversaire, *Pygmalion* et son chef fondateur Raphaël Pichon poursuivent leur quête insatiable de créativité, permettant à la musique classique de conserver ce pouvoir unique de bouleverser des vies. Les artistes de l'ensemble transmettent leur savoir-faire, leur excellence, leur curiosité et leur enthousiasme au fil des concerts, opéras, ateliers, performances, au plus proche du public. Le Festival *Pulsations* à Bordeaux en 2025, laboratoire expérimental de nouvelles formes musicales, riche en découvertes et en surprises, a connu un considérable succès. En 2026, *Pygmalion* parcourt le monde à la rencontre d'un public toujours plus fidèle et enthousiaste avec la seconde édition des *Chemins de Bach* en Allemagne, ses débuts en Australie, sans oublier une forte présence en France et à travers l'Europe.



HOLI
STIQUE



CHATEAU HAUT-BAILLY

33 850 LÉOGNAN - FRANCE
+33 (0)5 56 64 75 11
haut-bailly.com

*Photographes - Château Haut-Bailly, F. Larronde, H. De Castelbaljac
Création graphique et visuelle - Duwood*

CHATEAU HAUT-BAILLY
GRAND CRU CLASSÉ

F