

ODY
SSÉE

2023



CHATEAU HAUT-BAILLY
GRAND CRU CLASSÉ





**Beauté, proportion et vérité:
2023, signe renouvelé de notre passion
pour la justesse.**

La beauté ne se contemple pas: elle se vit et, comme un voyage au cœur de soi, nous donne d'être pleinement au monde. La beauté d'un Grand Vin ne se décrète pas: sculpture du vivant, elle se dévoile progressivement à mesure qu'on la travaille, intensément, de la vigne au chai, à force d'exigence.

Beauté naturelle d'abord, celle de vignes qui puisent dans notre terroir multi-centenaire les éléments clés de leur éclat, que traduit la splendeur de nos raisins.

Beauté magnifiée ensuite, façonnée par la main de l'homme, au sein de l'atelier de haute-couture vinicole qu'est notre chai: du tri méticuleux des grains en passant par toutes les phases de la vinification et de l'assemblage, c'est à un véritable ouvrage de composition que s'attelle notre équipe.

Pour réussir 2023, il a fallu de la patience, de la rigueur, de la confiance mais aussi la passion du beau qui nous habite. Il en va d'un Grand Vin comme d'un parfum de légende: le vigneron mobilise ses sens en quête d'un équilibre et d'une harmonie parfaite.

Chaque millésime de Haut-Bailly est ainsi l'interprétation temporelle, ici et maintenant, d'une partition intemporelle: là réside l'art savant, délicat et mystérieux de la composition, expression vraie de l'authenticité du terroir et de la complexité des accords choisis pour signifier la pureté de style et l'élégance inimitable de nos vins.

Puisse ce millésime vous inspirer, et son intensité vous combler, dès aujourd'hui et dans les décennies qui suivent !

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*





ODYSSÉE

2023



CONDITIONS CLIMATIQUES & VENDANGES

2023

« Quelle joie formidable à boire ce délectable vin ! »

Telle est l'exclamation du Cyclope après avoir bu la coupe de vin que lui tend Ulysse pour se libérer de son emprise.

Gageons que le millésime 2023 nous procurera les mêmes émotions ! Car l'année vécue dans le vignoble s'est apparentée à une véritable Odyssée : un voyage mouvementé, une aventure ponctuée d'obstacles que l'implication et les compétences de notre équipe ont su déjouer.

Après une année 2022 particulièrement chaude et sèche, 2023 débute fraîchement. La taille s'effectue dans les frimas de l'hiver,

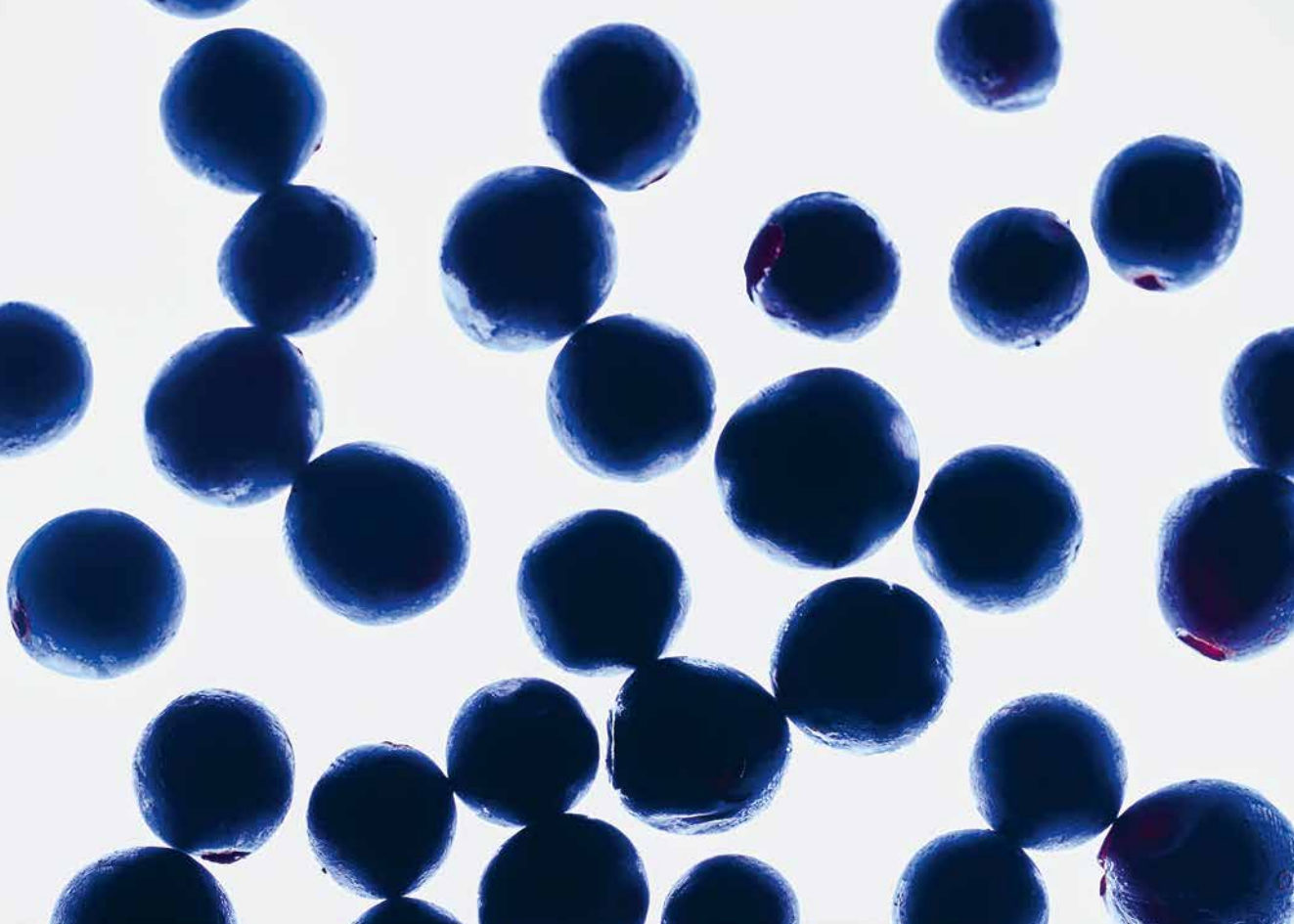
et parfois même sous la neige. Les épisodes de gel sont évités au début du Printemps, lequel se caractérise par des températures douces, puis chaudes. La floraison intervient entre le 22 mai et le 10 juin dans de bonnes conditions. Les mois de juin et juillet sont quant à eux tropicaux, marqués par une pression mildiou particulièrement soutenue que les vigneron de la propriété ont réussi à contenir grâce à leur réactivité et aux leçons tirées des millésimes 2018, 2020 et 2021. Pendant la suite de l'été, vignes et vigneron font face à des températures élevées, voire très élevées de mi-août à fin septembre. On pourrait s'imaginer à Ithaque ; le vert d'un magnifique feuillage remplaçant avantageusement le bleu de la mer Ionienne.



2023 se caractérise donc par des amplitudes thermiques et une diversité climatologique importantes, comparables à celles que l'on pourrait rencontrer lors d'un voyage au long cours... Telle est l'Odyssée que ce millésime nous a proposé.

À la satisfaction des épreuves surmontées succède la joie d'un vin à la fois ample et opulent, frais et pur, riche de ces conditions météorologiques variées. Les Merlots, d'une qualité au moins égale à celle de 2022, ont la rondeur et le charme de la modernité. Les Cabernets ont la beauté et la pureté du classicisme. De l'Antiquité à nos jours, voilà le voyage que nous invite à faire le millésime 2023.







BAKUS, LE COMPAGNON DES VIGNERONS

2023

Promeneurs, cyclistes ou visiteurs qui circulent à proximité des vignes de Haut-Bailly peuvent apercevoir un engin futuriste qui passe et repasse inlassablement dans les rangs: il s'agit de BAKUS, le compagnon de nos vignerons, un assistant qui les soulage des tâches d'entretien des sols les plus répétitives. Le temps ainsi gagné permet aux femmes et aux hommes du domaine de se concentrer sur ce qui demande un savoir-faire pointu.

Bienvenue à BAKUS, robot électrique et donc aussi silencieux que décarboné, qui facilite le travail des vignerons tout en préservant l'essence artisanale et le lien profond entre l'homme, la terre et le vin.