

CHATEAU HAUT-BAILLY

GRAND CRU CLASSÉ

2024

SINGIN' IN THE RAIN

Bien plus qu'un clin d'œil à une année marquée par la pluie, Singin' in the Rain incarne l'état d'esprit de Haut-Bailly pour 2024 : une énergie joyeuse, créatrice et résolument positive. Une philosophie qui, quels que soient les aléas, invite à se dépasser pour façonner un Grand Vin.

Porté par un terroir d'exception, un outil de vinification Haute Couture et l'engagement indéfectible des équipes, le millésime 2024 s'inscrit dans son époque : un vin d'une grande élégance, parfaitement équilibré, révélant une belle pureté de fruits.

Un Haut-Bailly fidèle à son identité, interprétation temporelle d'une partition intemporelle.

CHATEAU HAUT-BAILLY

58% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

2% Cabernet Franc

CONDITIONS CLIMATIQUES

Après deux années chaudes et sèches, le millésime 2024 se distingue par un climat ultra-océanique.

L'hiver doux et abondamment arrosé conduit à un débourrement précoce, dès le 20 mars. Puis le printemps est ponctué de pluies fréquentes et supérieures aux moyennes habituelles, créant des conditions propices au développement du mildiou. L'expérience des équipes est alors déterminante pour garder la situation sous contrôle. La chance nous sourit fin mai lorsqu'intervient la floraison, précoce et homogène, dans des conditions idéales, sous un beau soleil. L'été est assez sec, avec une pluviométrie comparable à celle de 2019. En juin, juillet et août, l'amplitude thermique est prononcée, avec des températures minimales légèrement inférieures à la moyenne des trente dernières années, et des maximales supérieures aux normales saisonnières. Ces conditions favorisent une bonne maturation des raisins tout en maintenant une grande fraîcheur.

VENDANGES

Le mois de septembre est marqué par le retour des épisodes pluvieux, en alternance avec de belles journées ensoleillées.

Les vendanges débutent le 18 septembre et se terminent le 4 octobre. Les Merlots sont charmeurs et présentent une belle fraîcheur; les Cabernets sont murs et particulièrement aromatiques. Durant ces 3 semaines, exigence et tempérance sont les maîtres mots. Nos équipes réalisent un tri minutieux et intransigeant, aussi bien au vignoble qu'au chai. Cette sélection rigoureuse garantit une qualité optimale des raisins, fidèle à l'expression du terroir de Haut-Bailly.

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

Mère Nature ainsi que le haut niveau de technicité de nos équipes et de nos outils nous ont permis de réaliser un vin qui s'inscrit parfaitement dans l'air du temps. Le millésime 2024 allie élégance et gourmandise. Le vin est élancé, suave, avec une belle pureté aromatique et des tannins soyeux, laissant s'exprimer un bouquet aux accents floraux et fruités d'une grande finesse.

