

# CHATEAU HAUT-BAILLY

## GRAND CRU CLASSÉ

2023  
ODYSSEE

"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.

### CONDITIONS CLIMATIQUES

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 vigneronnes 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 vigneronnes 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.

### VINS

A 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 ceux 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.

*Dates de vendanges : 11 au 29 Septembre*

*Assemblage Château Haut-Bailly 2023 :*

58% Cabernet Sauvignon  
34% Merlot  
4% Petit Verdot  
4% Cabernet Franc

*Assemblage Haut-Bailly•II 2023 :*

64% Merlot  
34% Cabernet Sauvignon  
2% Cabernet Franc