

CHÂTEAU HAUT SELVE

ROUGE 2018

LE DOMAINE

Château Haut Selve est devenu l'unique création viticole du XXème siècle en Bordelais, sur un terroir historique des Graves détruit par le phylloxera et laissé à l'état de forêt pendant 120 ans.

Le domaine s'inscrit dans une démarche d'excellence, durable mais aussi esthétique, où chaque étape a été pensée comme une œuvre. La culture et l'art du vin marquent ici la singularité du domaine qui est reconnu pour être parmi les plus réputés de son appellation.

Depuis 2018, la propriété est certifiée HVE3 et TerraVitis.

SOLS SABLO-GRAVELEUX SUR GRAVES PROFONDES

A LA VIGNE

- Densité de plantation de 5.500 pieds par hectare
- Taille adaptée avec une approche parcellaire de la vigueur
- Surface foliaire éclairée supérieure à 13 000 m²
- Nutrition des sols par engrais verts (féverole, pois, moutarde)
- Travail du sol mécanique en inter-rang, sans désherbants
- Epamprage manuel et mécanique exclusivement sans intrants chimiques
- Ebourgeonnage en Mai pour ajuster le nombre de grappes par pied
- Rendements 2018: 46HI/Ha

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Macération et fermentation en cuves inox thermo-régulées
- Pilotage des extractions par l'analyse du chapeau de marc
- Elevage pendant 12 mois en barriques de chêne français dans plusieurs tailles de contenants: deux foudres de 50hl, 70% de barriques de 225L, 20% de barriques de 400L, 10% de barriques de 500L (8 tonneliers différents)

LE 2018

Assemblage de 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

La couleur est rouge grenat.

Au nez, les fruits rouges dominant, mêlés à des arômes subtils de torréfaction, signe d'un élevage en barriques bien maîtrisé. Viennent ensuite de complexes notes florales signes des plus grands terroirs de Graves.

En bouche, l'attaque est délicate, ouatée, puis le vin s'affirme vite comme dense et racé avec un boisé qui ne dépasse pas. On retrouve une dominante fruitée qui s'allonge sur une finale mentholée. Les tanins, à la fois fins et structurants, garantissent une trame continuellement en équilibre.

Cette cuvée séduira par son aromatique florale intense accompagnée par une texture dense et élégante.

A déguster dès aujourd'hui ou à son apogée entre 2022 et 2025.



CHÂTEAU HAUT SELVE

ROUGE 2018

LE MILLÉSIME 2018, PAR JEAN-SEBASTIEN CHARLES



Jean-Sébastien Charles, Directeur d'Exploitation

« 2018 est le premier millésime réalisé avec le conseil de l'équipe de Stéphane Derenoncourt, tant sur le plan cultural, qu'œnologique.

Le début de printemps a été humide et doux, favorisant une très belle sortie de bourgeons. Le début de l'été, ensoleillé et totalement sec, a engendré une floraison homogène et de qualité. Les mois de juillet et août avec leurs averses, nous ont maintenu sous pression pour garder un vignoble sain. Notre rigueur dans le suivi de l'évolution des raisins, les effeuillages et la répartition aérée des grappes ont écarté tout problème de pourriture précoce pour nous laisser le temps nécessaire de vendanger à maturité optimale.

Le résultat est à la hauteur de nos efforts et de toutes les améliorations techniques que nous avons apportées tout au long de la campagne ; nous pouvons d'ores et déjà considérer que 2018, notre 23^{ème} millésime, est le plus éblouissant du Domaine. »

LES NOTES DU MILLESIME 2018

Millésime 2018	92/100	Jeb Dunnuck 2021
Millésime 2018	90/100	James Suckling 2021
Millésime 2018	90/100	Wine Enthusiast 2020



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente