

CHÂTEAU HAUT SELVE

BLANC 2020

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

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 2020 : 22HL/Ha

VINIFICATION ET ELEVAGE PARCELLAIRES

- Macération pré-fermentaire entre 12 et 18 heures
- Débourage par le froid à 10°C
- Vieillessement de 8 mois en barriques dont 50% neuves et 50% d'un vin. 60% de l'élevage est réalisé en 400L et 500L, 40% en 225L.
- **Tonnellerie Nadalié (Perle Blanche), Ana Selection et Stockinger**

LE VIN

Le millésime 2020 est issu d'un assemblage de 58% de Sauvignon Blanc et 42% de Sémillon.

La couleur est jaune brillante avec des reflets verts.

Le nez développe des arômes de fruits mûrs et de gentiane complétés par des notes florales dominées par l'acacia.

En bouche, l'attaque est précise, rafraîchissante, grasse avec un touché minéral. Les fruits blancs dominant et se mêlent à des notes de pain grillé. La finale est ample avec une belle personnalité.

Ce vin complexe atteindra son apogée entre 2020 et 2022.



CHÂTEAU HAUT SELVE BLANC

BLANC 2020

LE MILLESIME 2020, PAR JEAN-SEBASTIEN CHARLES



Jean-Sébastien Charles, Directeur d'Exploitation

« Le millésime 2020 a été marqué par un gel très précoce dans les Graves et le Sauternais, durant les nuits du 26 et 27 mars en plein confinement. Le 18 avril nous avons également subi un épisode de grêle qui amoindrira encore plus nos volumes de récolte.

Sinon, les conditions climatiques auront été très favorables. Après un printemps tropical, humide et chaud, le mois de juin est sec et frais, l'été se déroule sous le soleil avec plusieurs pics de chaleur jusqu'à la mi-août. Puis, des orages salvateurs font respirer les vignes et gonfler les baies.

Un renforcement des travaux du sol intense aura permis à la vigne de ne pas souffrir des excès de pluie au printemps et d'optimiser celle tombée en fin d'été.

La totalité des vendanges des blancs a été réalisée dès le lever du jour pour s'arrêter avant 11H00 et la montée de la température. Au chai, les macérations pelliculaires ont été raccourcies pour préserver la tension des vins, puis, seuls les Sémillon ont été élevés en barriques.

Ce millésime 2020, le 25^{ème} du Domaine, sera un de nos grands millésimes, plus par la qualité que par la quantité. Précoce, assez solaire, il apportera à nos vins blancs du gras et une belle buvabilité »

LES NOTES DU MILLESIME 2020

Wine Enthusiast : 90/100 Editor's Choice

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente