

# CHÂTEAU HAUT SELVE RESERVE

2015

Notre 20<sup>ème</sup> vendange

## LE CHATEAU

Château Haut Selve est devenue l'unique création viticole du XX<sup>ème</sup> siècle en bordelais sur un terroir historique des Graves détruit par le phylloxera et laissé à l'état de forêt pendant 120 ans.

La propriété résulte d'une démarche à la fois technique et esthétique où chaque étape a été pensée comme une œuvre. La culture et l'art du vin marquent ici la singularité de cette propriété qui est reconnue pour être parmi les cinq plus réputées de son appellation.

**La première vendange ayant été réalisée en 1996, 2015 est le 20<sup>ème</sup> millésime de la propriété.**

## A LA VIGNE

- Densité de plantation de 5500 pieds par hectares
- Taille en guyot double
- Surface foliaire éclairée supérieure à 13 000 m<sup>2</sup>
- Nutrition des sols par engrais vert (féverole et avoine) puis entretien par griffage des sols
- Protection raisonnée du vignoble pour les traitements phytosanitaires
- Rendements limités à 38 hl/ha

## VINIFICATION ET ELEVAGE PARCELLAIRES

- Macération préfermentaire à froid de 4 jours pour l'extraction des arômes
- Fermentation alcoolique maîtrisée entre 26 et 28°
- Macération totale de 3 à 4 semaines
- Vieillissement de 12 mois en barriques de chêne français
- 1/3 de barriques neuves (Nadalié, Vicard, Sylvain, Mercier, Seguin Moreau, Marques, Garonnaise)

## LE VIN

La cuvée Réserve 2015 est issue d'un assemblage 56% Cabernet Sauvignon et 44% Merlot. Ce vin complexe atteindra son apogée entre 2022 et 2027.

Le vin annonce son caractère par une jolie robe rouge cerise aux reflets tuilés, avant de révéler un bouquet de belle intensité, mêlant un boisé élégant à des arômes de griottes configurées, souple, charnu en attaque de bouche, le palais affirme une bonne personnalité et un bon équilibre, le tout soutenu par des tanins mûrs.



# CHÂTEAU HAUT SELVE RESERVE

2015

Notre 20<sup>ème</sup> vendange

## PAROLE D'ŒNOLOGUE | LE MILLESIME 2015



Michel Bachoc, Œnologue

2015 fera partie des très grands millésimes à Bordeaux avec des vins qui montrent un fruité magnifique soutenu par de belles structures et des tanins linéaires. Les cinq conditions pour faire de grands vins rouges à Bordeaux ont été réunies :

- Floraison et nouaison précoces et rapides sous un climat assez chaud avec peu de précipitations. Ceci a permis d'assurer une bonne fécondation et de prédisposer à une maturité homogène.
- Contrainte hydrique s'établissant progressivement grâce à un mois de juillet chaud et sec, provoquant un ralentissement de la croissance de la vigne avant la véraison, puis une reprise en août.
- Maturation complète des différents cépages grâce à une fin d'été suffisamment sèche mais sans chaleurs excessives.
- Des vendanges accompagnées par un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé, permettant d'attendre la maturité optimum.



Un hiver sans caractère exceptionnel, suivi d'un printemps sec et chaud pour une floraison quasi-parfaite.



Un début d'été sec et chaud entre nouaison et véraison, suivi d'un mois d'Août avec des précipitations salvatrices pour consolider une belle maturation.



Des vendanges sereines avec un temps ensoleillé, frais et sans pluie. Les derniers critères nécessaires à la réussite d'un millésime ont donc été réunis.

NON NOVA SED NOVE