

# CHÂTEAU HAUT SELVE RESERVE 2016

## LE CHÂTEAU

Château Haut Selve est devenue 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.

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 plus réputées de son appellation.

**La première vendange ayant été réalisée en 1996, 2016 est le 21<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
- Vieillessement de 12 mois en barriques de chêne français
- 1/3 de barriques neuves (Nadalié, Vicard, Sylvain, Mercier, Seguin Moreau, Ana, Taransaud)

## LE VIN

La cuvée Réserve 2016 est issue d'un assemblage 58% Cabernet Sauvignon et 42% Merlot. Ce vin complexe est à déguster dès jusqu'en 2030.

La couleur est rubis sombre.

Le nez se développe à l'aération par une dominante de fruits noirs (prune, mûres sauvage) et de cranberry. Il est soutenu par une palette et de menthe blanche qui apporte de la fraîcheur.

En bouche le vin est charnu avec une structure importante apportée tanins qui restent fins. Il est dominé par des arômes de fruits noirs associés à des notes balsamiques. La finale est longue et assurera une garde.

Il a obtenu la récompense de 92/100, au Wine Enthusiast en 2019



# CHÂTEAU HAUT SELVE RESERVE 2016

## LE MILLESIME 2016, PAR CHRISTIAN LANGLADE :



Christian Langlade, Chef d'Exploitation

« Beau millésime avec un hiver assez rigoureux et un printemps relativement sec. En mai et juin nous avons eu des températures supérieures à la normale donnant de bonnes floraison et nouaison.

Niveau pluviométrie, le début du mois de juillet fût assez humide donnant un peu de coulure ce qui a permis aux grappes de bien grossir et de se former sans développement de pourriture. Le début du mois d'août ensoleillé, sans chaleurs excessives, a permis la conservation des arômes.

Les vendanges, sous de très bonnes conditions, nous ont laissé le temps d'atteindre une maturité optimale. Départ en récolte fin septembre pour les merlots et mi-octobre pour les cabernets, un timing parfait pour la qualité du millésime. »

---

## DOMAINE CERTIFIE EN 2018



**NON NOVA SED NOVE**

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente