

CHÂTEAU HAUT SELVE

BLANC 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 DE GRAVES SABLEUSES

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 vert (féverole, pois, moutarde)
- Travail du sol mécanique en inter-rang, sans désherbants
- Epamprage manuel et mécanique exclusivement
- Ebourgeonnage en Mai pour ajuster le nombre de grappes par pied
- Rendements 2018: 38HL/Ha

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Macération pré-fermentaire de 6 heures
- Débourage par le froid à 10°C
- Vinification des sauvignons en cuves thermo régulées
- Vinification en cuve puis élevage en barriques des sémillons pendant 9 mois dont 50% neuves (Stockinger/Nadalié/Ana Sélection)

LE VIN

Assemblage 50% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon, 10% Sauvignon Gris

La couleur est jaune pâle avec des reflets verts.

Le nez développe des arômes d'agrumes, de fruits blancs avec des notes florales, le boisé est discret.

En bouche, l'attaque est fraîche sans être trop mordante. Le sémillon donne une belle enveloppe au vin avec un touché minéral bienvenu. Les agrumes s'expriment et s'associent à des notes légèrement grillées et fumées. Un vin subtil et délicat avec une belle personnalité.

Apogée entre 2020 et 2022.



CHÂTEAU HAUT SELVE BLANC 2018

LE MILLESIME 2018, PAR CHRISTIAN LANGLADE



Christian Langlade, Responsable
d'Exploitation

« 2018 est le premier millésime réalisé avec le conseil de l'équipe de Stéphane Derenoncourt, tant sur le plan culturel, 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

Wine Enthusiast : 90/100

Terre de Vins : 91-92/100

Decanter : 87/100

Vert de Vin : 89-90/100

Wine Advocate : 86-88/100

Burtschy : 88-89/100



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente