

CHÂTEAU HAUT SELVE

RESERVE 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 PROFONDES / PARCELLE DU GRAND BOS

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
- Ebourgeonnage en Mai pour ajuster le nombre de grappes par pied
- Rendements 2018: 42Hl/Ha

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Encuvage direct des Cabernets Sauvignons, une partie avec rafle
- Macération et fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Fermentation malo-lactique en barriques neuves de chêne français de 225L
- Puis élevage pendant 12 mois
- Tonnelleries: Taransaud, Ana Sélection, Nadalié. Chauffe moyenne

LE 2018

Assemblage de 75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

La couleur est rouge grenat sombre.

Le nez est complexe, avec des arômes de fruits rouges et noirs, des notes épicées et mentholées, tout en fraîcheur. Le boisé est présent mais subtil, avec des notes empyreumatiques de qualité.

En bouche, on est immédiatement séduit par le côté mûr des Cabernets Sauvignon qui restent frais. C'est dense, serré, centré, mais sans aucune démonstration de force superflue. La finale est longue sur une aromatique florale digne des grands terroirs de Graves et quelques notes de violette. Avec des tannins bien enrobés, l'ensemble est aussi puissant que velouté. Un vin racé avec une forte identité.

A déguster à partir de 2021. Apogée entre 2025 et 2030.



CHÂTEAU HAUT SELVE RESERVE 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 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. »

Le Cabernet Sauvignon, le plus célèbre des cépages de la rive gauche, trouve sur la parcelle du Grand Bos l'environnement qui lui est indispensable pour arriver à son optimum de maturité. Les conditions rares de cette parcelle se composent d'un microclimat chaud, d'un sol de Graves Profondes qui permettent aux racines de se développer, et d'un sous-sol suffisamment riche en eau pour permettre aux raisins de mûrir sans stress.

Notre expérience viticole à travers le monde nous a montré que ces conditions, mêlant un environnement chaud et un apport hydrique régulier, sont rarement réunies. Elles le sont sur la parcelle du Grand Bos, et à condition de récolter les raisins à leur juste maturité, on obtient une aromatique florale intense accompagnée d'une texture aussi puissante que veloutée. Ce sont ces caractères que nous avons voulu mettre en avant dans cet assemblage. » **Frédéric Massié – Derenoncourt Consultants**

Le millésime 2018 aura produit 12.063 bouteilles de 75cl et 120 jéroboams 3L de Haut Selve Reserve.



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente