

CHÂTEAU HAUT SELVE ROUGE 2017

LE DOMAINE

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.

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.

La première vendange ayant été réalisée en 1996, 2017 est le 22^{ème} millésime de la propriété.

A LA VIGNE

- Densité de plantation de 5500 pieds par hectare
- Taille en guyot double
- Surface foliaire éclairée supérieure à 13 000 m²
- Nutrition des sols par engrais vert (féverole et avoine) puis entretien par griffage des sols
- A partir de 2018, la propriété est certifiée HVE3 et Terra Vitis

VINIFICATION ET ELEVAGE PARCELLAIRES

- Macération de 3 semaines avec remontage biquotidien la première semaine et quotidien ensuite
- Fermentation contrôlée à 30°C
- Vieillessement de 12 mois en barriques de chêne français

LE VIN

Le millésime 2017 est issu d'un assemblage 60% Merlot et 40% Cabernet Sauvignon. Ce vin complexe atteindra son apogée entre 2020 et 2025.

La robe est soutenue, d'un rouge grenat.

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges, de griottes avec la fraîcheur caractéristique du terroir. L'élevage en barriques est bien maîtrisé et apporte une complexité supplémentaire avec des notes toastées.

En bouche, l'attaque est souple, l'ensemble est fruité, bien gourmand. Le gel, qui a laissé peu de grappes sur pied, rend le vin concentré avec une pleine maturité. En finale, les tanins donnent le support nécessaire à une bonne longueur et un ensemble très équilibré.

Le millésime 2017 a produit 41.012 bouteilles, toutes mises en bouteilles au Château en juillet 2019.



CHÂTEAU HAUT SELVE ROUGE ROUGE 2017

LE MILLESIME 2017, PAR CHRISTIAN LANGLADE :



Christian Langlade, Chef d'Exploitation

« Un hiver relativement doux et un début de printemps humide ont favorisé une sortie de bourgeons relativement précoces. Le fait marquant du millésime reste le gel des 27 et 29 avril, avec 90% des parcelles de blancs touchées et une perte globale (rouge et blanc) de 70% de la récolte.

Les mois de mai et juin furent magnifiques avec des températures et des conditions de floraison idéales. Ce qui a permis malgré tout d'avoir une récolte et de bien préparer la suivante.

Les faibles rendements apportent aux vins une très belle structure et de la profondeur; en dehors du problème de gel c'est une très belle année au niveau de la qualité »

NOTRE AVIS :

Haut Selve rouge affirme au fil des années sa belle maîtrise technique et son terroir unique. Il se distingue par son fond de plus en plus intense, le bel équilibre général de ses tannins et une expression précise du fruit. Également superbement habillé, ce vin accompagnera au fil de son vieillissement des viandes cuisinées avec de plus en plus de caractère.

WINE ENTHUSIAST : 91/100

CERTIFIÉ EN 2018 :



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente