

CHÂTEAU HAUT SELVE

ROUGE 2019

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 SABLO-GRAVELEUX SUR GRAVES PROFONDES

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 sans intrants chimiques
- Ebourgeonnage en Mai pour ajuster le nombre de grappes par pied
- Rendements 2019: 27HI/Ha

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Macération et fermentation en cuves inox thermo-régulées
- Pilotage des extractions par l'analyse du chapeau de marc
- Elevage pendant 12 mois en barriques de chêne français dans plusieurs tailles de contenants : deux foudres de 50hl, 70% de barriques de 225L, 20% de barriques de 400L, 10% de barriques de 500L (8 tonneliers différents)

LE 2019

Assemblage de 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

La couleur est rouge grenat.

Au nez, les fruits noirs dominant, mêlés à des herbes provençales et des notes florales (roses séchées), signe des plus grands terroirs de Graves. L'intensité aromatique dévoile des notes subtiles de torréfaction et de cuir, signe d'un élevage en barriques bien maîtrisé. En bouche, l'attaque est délicate, ouatée, puis le vin s'affirme vite comme dense et racé avec un boisé qui ne dépasse pas. On retrouve une dominante fruitée qui s'allonge sur une finale réglisée. Les tanins, à la fois fins et structurants, garantissent une trame continuellement en équilibre.

Cette cuvée séduira par son aromatique florale intense accompagnée par une texture dense et élégante.

A déguster dès aujourd'hui ou à son apogée entre 2022 et 2025.



CHÂTEAU HAUT SELVE

ROUGE 2019

LE MILLESIME 2019, PAR JEAN-SEBASTIEN CHARLES



Jean-Sébastien Charles, Directeur d'Exploitation

« 2019 est notre deuxième millésime réalisé avec le conseil de l'équipe de Stéphane Derenoncourt, tant sur le plan cultural, qu'œnologique.

Les conditions climatiques assez extrêmes nous ont imposé une vigilance de tous les instants. Le gel du 4 et 5 mai a durement frappé certaines parcelles. Puis le printemps, frais et pluvieux, a rendu la floraison complexe. Dès début juillet, le ciel bleu et les fortes chaleurs ont contribué à la maturité des raisins avec une hétérogénéité entre les parcelles.

Notre bon sens paysan et notre présence accrue au vignoble nous ont dicté pour étaler les dates de vendanges et récolter chaque parcelle à la maturité juste.

Au chai, l'élimination de quelques baies moins mûres avant encuvage, la maîtrise des températures et des remontages adaptés à chaque qualité de raisins ont bonifié une « matière première » de qualité mais délicate.

Ce millésime 2019, le 24ème du Domaine, rivalisera avec le très grand 2018 par son fruit éclatant, un côté plus frais et plus classique, dans le bon sens du terme. »

LES NOTES DU MILLESIME 2019

Millésime 2019	Médaille d'Or	Concours de Bordeaux 2022
Millésime 2019	92/100 - Cellar Selection	Wine Enthusiast 2022
Millésime 2019	92/100	Decanter World Wines Awards 2022
Millésime 2019	Médaille d'Argent	Concours Général Agricole de Paris 2022
Millésime 2019	90/100	James Suckling 2022



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente