

CHÂTEAU HAUT SELVE ROUGE 2020

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/ha pour les merlots et 6.000 pieds/ha pour les Cabernet Sauvignon
- 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 2020: 35HI/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 2020

Assemblage de 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

La couleur est rouge grenat.

Au nez, des notes assez fraîches et fringantes de fruits rouges dominant, avec des nuances florales pour une aromatique très séduisante.

En bouche, l'attaque est souple, puis s'en suit une belle progressivité avec une structure tannique présente mais tout en finesse.

On retrouve une dominante fruitée qui s'allonge sur une finale reglissée.

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 2023 et 2027.



CHÂTEAU HAUT SELVE

ROUGE 2020

LE MILLÉSIME 2020, PAR JEAN-SEBASTIEN CHARLES



Jean-Sébastien Charles, Directeur d'Exploitation

« 2020 est le troisième millésime réalisé avec le conseil de l'équipe de Stéphane Derenoncourt, tant sur le plan cultural, qu'aenologique.

Le millésime 2020 a été marqué par un gel très précoce dans les Graves et le Sauternais au cours des nuits du 26 et 27 mars. L'épisode de grêle du 18 avril que nous avons subi a encore aggravé la situation et a amené à réduire les volumes de la récolte.

Autrement, les conditions climatiques ont été très favorables avec un printemps au climat humide et chaud, ainsi qu'un été ensoleillé et un mois de juin sec et frais. Plusieurs pics de chaleur ont également perdurés jusqu'à mi-août. Quelques orages salvateurs ont fait respirer la vigne et ont fait gonfler les baies.

Le renforcement intense du travail des sols aura permis à la vigne de ne pas souffrir des pluies excessives qui ont eu lieu au printemps et d'optimiser celles tombées à la fin de l'été.

L'arrivée à maturité complète des différents cépages a été assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges.

Globalement, dans la lignée du millésime 2019, le millésime 2020 est le plus abouti du Domaine, grâce à la combinaison d'une année spectaculaire, d'un bon sens paysan qui a guidé les décisions délicates et d'un travail acharné au vignoble pour essayer avant tout d'exprimer le meilleur du terroir.



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente