

# CHÂTEAU HAUT SELVE

## RESERVE 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 DE GRAVES PROFONDES CUVEE PARCELLAIRE 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 m<sup>2</sup>
- Nutrition des sols par engrais verts (féverole, pois, moutarde)
- Travail du sol mécanique sans utilisation de désherbant
- Epamprage manuel et mécanique exclusivement
- Ebourgeonnage en Mai pour ajuster le nombre de grappes par pied
- Rendements 2019: 35HI/Ha

### VINIFICATION ET ELEVAGE

- Encuvage direct des Cabernets Sauvignons, une partie avec rafle
- Macération et fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Fermentation malolactique en barriques neuves de chêne français de 225L
- Puis élevage pendant 12 mois dans deux fûts de 50hl Demptos
- Tonnelleries : Ana Sélection, Nadalié, Tonnellerie Garonnaise

### LE 2019

Assemblage de 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

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 velouté des Merlots qui restent frais, bien soutenus par des Cabernets Sauvignon bien mûrs. C'est dense et centré, sans 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 2022. Apogée entre 2025 et 2030.



# CHÂTEAU HAUT SELVE

## RESERVE 2019

### LE MILLÉSIME 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 dictés 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 24<sup>ème</sup> 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 conditions rares de la parcelle du Grand Bos 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 cette parcelle, 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 Massie – Derenoncourt Consultants**

Le millésime 2019 aura produit 12.063 bouteilles de 75cl et 120 jéroboams 3L de Haut Selve Reserve.

### Les Notes du millésime 2019

Decanter World Wine Awards 2022 : Médaille d'Argent  
Concours Terre de Vins : Médaille d'Argent



**NON NOVA SED NOVE**

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente