

CHÂTEAU HAUT SELVE BLANC 2022

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

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 2022: 45HI/Ha

VINIFICATION ET ELEVAGE PARCELLAIRES

- Macération pré-fermentaire entre 12 et 18 heures
- Débourbage par le froid à 10°C
- Vieillessement de 6 mois en barriques dont 50% neuves et 50% d'un vin. 60% de l'élevage est réalisé en 400L et 500L, 40% en 225L.
- **Tonnellerie Nadalié (Perle Blanche), Ana Selection et Stockinger**

LE VIN

Le millésime 2022 est issu d'un assemblage de 50% Sémillon et 50% Sauvignon blanc.

La couleur est jaune brillante avec des reflets verts. Le nez, délicat et sophistiqué dans l'aromatique, développe des arômes complexes de fruits blancs et des notes empyreumatiques. En bouche, l'attaque est ronde, rafraîchissante avec un toucher minéral. Les fruits blancs dominent et se mêlent à des notes de pain grillé. La finale est ample avec une belle personnalité.

Ce vin complexe atteindra son apogée entre 2024 et 2027.



CHÂTEAU HAUT SELVE BLANC

BLANC 2022

LE MILLÉSIME 2022, PAR JEAN-SEBASTIEN CHARLES



Jean-Sébastien Charles, Directeur d'Exploitation

« Le millésime 2022 sera un très bon millésime à Haut Selve, représentatif des efforts mis en place depuis plusieurs années, un des plus beau jamais réalisé en blanc.

Après un hiver exceptionnellement sec et froid, puis un redoux trop rapide en février, le gel est survenu de façon plus précoce que l'année précédente. Nos éoliennes et une taille plus tardive nous en ont globalement préservé. Début juin, la floraison s'est déroulée sous les meilleurs auspices.

Puis, les conditions extrêmes de l'été, entre les vagues de chaleur et le déficit hydrique, ont été des facteurs qui ont contribué à réduire la taille des baies, impactant ainsi le volume de la récolte.

Les vignes se sont présentées fin août avec un beau feuillage bien vert et la maturation s'est terminée dans de très bonnes conditions. Les vendanges, historiquement précoces se sont déroulées pour nos blancs du 26 août au 31 août. Et pour la 1^{ère} fois nous avons vendangé des Sémillon avant les Sauvignon blancs !

Ce millésime pourtant marqué par des conditions climatiques chaudes se présente plutôt sur la fraîcheur avec une jolie tension. Il apporte à nos vins blancs de l'équilibre, une grande complexité et une race inégalée jusque là. »

Notes & RÉCOMPENSES

Millésime 2022

91-92/100

James Suckling / Dégustation Primeur



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente