



Château CHASSE-SPLEEN 2010

CLIMAT

Le sol sort exsangue de ce millésime 2009. Les vendanges à peine achevées, la pluie tombe abondamment. Elle est de retour au printemps après un hiver rigoureux. Elle s'attarde un peu hélas sur la fleur du merlot et provoque coulure et millerandage au tiers de la surface.

Le début de l'été est caniculaire. Le mois d'août est remarquable par l'amplitude de température entre la nuit et le jour. La pluie ne tombe toujours pas mais la grande fraîcheur des nuits et les températures moyennement élevées limitent l'assèchement. L'inquiétude croît cependant et un grand soulagement gagne le Médoc lors des quelques jours de pluie du début septembre. Celle-ci réapparaîtra à point nommé en cours de vendanges pendant la trêve Merlot/Cabernet-Sauvignon.

WEATHER REPORT

The soil is left impoverished with this 2009 vintage. The harvests barely over, it starts raining heavily. The rain is back in the springtime after a harsh winter but alas it lingers on the Merlot flower and triggers flower abortion and millerandage over a third of the surface.

The start of the summer is scorching. August is noticeable thanks to the temperature amplitude between night and day. The rain is still absent; on the other hand the night great freshness and the daytime moderately high temperature do limit drying out. However there was a growing concern regarding this drying out, hence the great relief over Médoc as the time of a few days of pouring rain early September. The rain has reached us well-timed during the harvests, at the time of the Merlot/Cabernet-Sauvignon respite.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur : bordeaux sombre aux reflets brillants, très limpide.

Nez avant agitation : nez de cerise et de rose rouge fraîche et une touche de bois neuf mesurée.

Avec agitation : rose et cerise se renforcent, la réglisse pointe.

En bouche : structure fine, dense, volumineuse. Bien que tannique, la trame reste veloutée. Le milieu de bouche croît et devient opulent.

Arôme cacaoté

Finale longue et réglissée

TASTING NOTES

Colour : very dark bordeaux with brilliant sheen, very limpid

Before stirring : some cherry and fresh red roses scents and a finely measured new wood touch.

After stirring : these notes gain strenght and comes a discreet liquorice aroma

In mouth : the structure is dense and voluminous. However tanic, the weft stay velvety. The mid mouth grows, becoming opulent.

The palate aroma is cocoa powder.

The finale is long and liquoriced.

Assemblage : Cabernet Sauvignon 55% . Merlot : 40%, Petit Verdot 5%

Dates de vendanges :

Merlot: du 04/10/2010 au 12/10/2010

Cabernet Sauvignon: du 12/10/2010 au 23/10/2010

Petit Verdot: du 12/10/2010 au 13/10/2010

Blending : Cabernet Sauvignon 55% . Merlot : 40%, Petit Verdot 5%

Harvest period :

Merlot from 10/4/2010 to 10/12/2010

Cabernet Sauvignon from 10/12/2010 to 10/23/2010

Petit Verdot from 10/12/2010 to 10/13/2010

Propriétaire et/ou Contact : Céline et Jean-Pierre Villars-Foubet

Adresse : Château Chasse-Spleen, Chemin de la Raze
33480 Moulis-en-Médoc

Tél. : 05 56 58 02 37 • **Fax :** 05 57 88 84 40

E-mail : info@chasse-spleen.com

Site Internet : www.chasse-spleen.com