

Château CHASSE-SPLEEN 2012

CLIMAT 2012

L'hiver est très humide mais le printemps le sera davantage. Les sous-sols refont leur stock d'eau diminué lors des années précédentes. La plante se précipite au sortir de l'hiver et les façons s'enchaînent vite. Puis, elle lanterne durant les mois d'avril, mai, juin. Un retard est pris.

Juillet est humide à son tour et les maladies cryptogamiques apprécient mais le retard se réduit. Août est beau et chaud et régule tout ceci. Le beau temps sec se prolonge au mois de septembre, l'hétérogénéité de la grappe arrive enfin. Mais l'écart phénologique est pris et il faut patienter, rendus anxieux par une succession de nuit chaude et de journée humide. Les risques sont assumés pour assurer la maturité optimum. La pourriture nous épargne et nous finissons somme toute sereins.

DÉGUSTATION DU 12 AVRIL

Couleur : bordeaux sombre

Brillant et limpide

Arômes primaires très nets de fruits rouges (cerise noire et cassis)

En bouche, note cacaotée, avec bien sur, un tanin présent à ce stade, mais suave.

Un bois bien dosé en chauffe légère.

Finale persistance et parfumée.

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

Dates de vendanges :

Merlot : du 8 au 15 octobre

Cabernet-sauvignon : du 11 au 19 octobre

Petit-verdot : du 11 au 16 octobre

CLIMATE 2012

Winter is very wet and spring will be even wetter. Sub-soils are rebuilding their reduced water stock of the last few years. The plant grows fast after winter and work is done very quickly. Then it dallies during April, May and June. There is a delay. July, in turn, is wet and it may trigger cryptogamic diseases, but fortunately the delay has shortened. August is beautiful and warm and it regulates the situation. A nice, dry weather carries on until September. At last, the homogeneity of the wine grape takes place. But the phenological time-lag is there and we must now be patient, worried as we become due to a series of warm nights and wet days. All risk is taken to ensure optimum maturity. Rot is spared and we end up quite serene on the whole.

TASTING APRIL 12

Color: dark red

Brillant and limpid

Primary aromas very net of red fruits (black cherry and black current)

In mouth, cocoa touch, with, of course, a present tanin at that stage, but a suave one.

Finely wooded on a light heating.

Persistent and flavoured final

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

Harvest period:

Merlot : from the 8th to the 15th of october
Cabernet-sauvignon : from the 11th to the 19th of october

Petit-verdot : from the 11th to the 16th of october.

Propriétaires & Contact / Owners & Contact :

Céline et Jean-Pierre Villars-Foubet
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
www.chasse-spleen.com