

HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN 2017

L'histoire et l'évolution d'un vignoble à travers héritages, achats, remembrements peuvent finir par associer plusieurs appellations d'origine contrôlée (AOC) dans une même exploitation. Chasse-Spleen ayant vu le jour avant la naissance de la notion d'AOC, certaines des parcelles qui l'ont composées, se retrouvent aujourd'hui sous différentes appellations. Aujourd'hui, nous avons une douzaine d'hectares sous l'AOC Haut Médoc.

L'INAO reconnaît la notion de hiérarchisation des AOC médocaines. Ceci veut dire que tout vin produit en Haut-Médoc et dans les appellations communales (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis, Margaux) sont, avant tout, des Haut-Médoc mais l'inverse n'est pas vrai. Seules peuvent revendiquer l'AOC communale, les parcelles produites exclusivement sur ces aires d'appellations délimitées.

Devant le succès rencontré par l'Héritage de Chasse-Spleen, nous sommes amenés, pour complaire les marchés et pour répondre à notre politique de sélection, à rappeler que certaines parcelles de Moulis peuvent aussi et légalement se revendiquer du Haut-Médoc. Ainsi, en moyenne quelques 20 hectares de Haut-Médoc produisent l'Héritage de Chasse-Spleen.

L'Héritage s'est d'abord appelé l'Ermitage de Chasse-Spleen. Pour des raisons d'homonymie avec quelques autres vignobles, nous avons fait ce choix en 2000.

Sa naissance se faisant sous les meilleurs auspices en héritant de tout le soin apporté à son glorieux aîné, ce nouveau nom nous a semblé tout à fait indiqué.

NOTE DE DÉGUSTATION

Grenat, limpide et brillant.

Au nez : Un léger boisé vanillé complété à l'agitation par des notes de mûres et de chlorophylle.

L'attaque est franche.

La structure demi-corps est tramée sur des tannins soyeux et procure un volume en bouche de bel ampleur.

La finale est persistante et re-convoque ce vanillé initial et y ajoute un savoureux coté crème caramel.



Appellation : Haut-Médoc

Terroir : sablo-graveleux sur argilo-calcaire et argile sur calcaire

Superficie : 20 ha

Densité de plantation : 8 300 pieds/ha

Encépagement : Cabernet sauvignon et Merlot

Assemblage : Cabernet sauvignon 50 %, Merlot 50 %

Âge de la vigne : de 5 à 35 ans

Vinification : cuves inox et ciment thermorégulées

Élevage : 5 % bois neuf, 100 % bois

Production : 4 000 caisses

VENDANGES 2017

Merlot : du 19/09 au 30/09

Cabernet sauvignon : du 22/09 au 4/10

CLIMAT 2017

L'hiver est doux et sec. Le début de printemps est très chaud (30° parfois), mais toujours pas d'eau. Un courant glacé porté par le vent du nord frappe le 27 avril. Le gel impacte illogiquement, les combes mais aussi les crêtes. Le volume de récolte en sera durement impacté. Le reste de l'année se déroule plutôt, classiquement avec quelques journées très chaudes en août parmi beaucoup d'autres plus tempérées. Les grappes épargnées suivent un calendrier classique, les vendanges débutent mi-septembre mais s'attardent un peu. Les Cabernets se révèlent superbes.