

L'HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN 2010

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'hectare sous l'AOC Haut Médoc.

L'INAO reconnaît la notion de hiérarchisation des AOC médocaines. Ceci veut dire que tous vins produits 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 hospices en héritant de tous le soin apporté à son glorieux aîné, ce nouveau nom nous a semblé tout à fait indiqué.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur bordeaux brillante

Attaque franche

Le nez est expressif et épicé, doté d'une touche finement vanillée.

En bouche, la texture est serrée, les tannins veloutés et le milieu de bouche ample.

Le fruit rouge domine, de la cerise au cassis.

La finale est expressive.

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



Appellation: Moulis

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

Superficie: 10 ha

Densité de plantation: 10 000 pieds/ha

Encépagement: Cabernet Sauvignon et Merlot

Âge de la vigne: de 5 à 35 ans.

Vinification: cuves inox et ciment thermorégulées

Élevage: 5 % bois neuf, 100 % bois

Production: 5 000 caisses

Dates de vendanges:

Merlot: du 4 au 12 octobre.

Cabernet-Sauvignon: du 12 au 23 octobre.

Assemblage:

Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 25%

Climat 2010

Le sol sort exsangue du 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.