

L'HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN 2013

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

La robe est d'un rouge brillant et limpide.

Au nez, le vin dispense des notes légères de mûre, de poivre et de rose fraîche.

En bouche, l'attaque est franche et nette, le cabernet sauvignon s'exprime avec des tannins francs qui devront s'affiner rapidement. Les arômes de fruits rouges persistent.

Agréable finale cassis et menthe.



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, Merlot, Cabernet franc

Assemblage : Cabernet sauvignon 60 %, Merlot 35 %, Cabernet franc 5 %

Âge de la vigne : de 5 à 35 ans

Vinification : cuves inox et ciment thermorégulées

Élevage : 5 % bois neuf, 100 % bois

Production : 15 000 caisses

DATES DE VENDANGES

Cabernet sauvignon : du 12/10 au 19/10

Merlot : du 08/10 au 15/10

Cabernet franc : du 01/10 au 07/10

CLIMAT 2013

Dès le sortir des vendanges 2012, la pluie est omniprésente jusqu'à mi février. Près de 600 mm tombent. Et c'est tant mieux, la diète hydrique n'avait que trop duré – trois ans. La fin de l'hiver et le début du printemps seront aussi très humides voire neigeux. La plante adore les quelques grosses chaleurs inattendues d'avril et de mai (27°, 29°). En juin, reviennent froid et pluie, hélas sur la fleur. Un retard phénologique est pris. Si juillet et août, ont été parfois caniculaires, septembre renoue avec l'humide et les nuits tièdes. Le début des vendanges est avancé car menacée. Quelques successions de jours ensoleillés et de nuits fraîches calment le jeu. Le cabernet sauvignon nous rassurent mais le merlot reste sous pression. Les vendanges sont sportives. Des outils performants et du sang froid sont nécessaires. La récolte est divisée par deux mais faite de raisins sains et le vin sera bon.