

HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN 2020

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

Robe limpide, brillante, rouge bordeaux soutenu.

Au nez des arômes de groseille, de poivre avec un boisé légèrement vanillé.

Attaque nette, bouche avec des tanins fins et des arômes de cerise, volume souple, bien équilibrée.

Une belle finale cerise.



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 et Petit Verdot

Âge de la vigne : de 5 à 35 ans

Vinification : cuves inox et ciment thermorégulées

Élevage : 5 % bois neuf, 100 % bois

Production : 10 000 caisses

VENDANGES 2020

Merlot : du 17/09 au 27/09

Cabernet sauvignon : du 27/09 au 02/10

Cabernet franc : du 25/09 au 30/09

Petit verdot : du 25/09 au 30/09

Assemblage : 50% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit verdot

CLIMAT 2020

La pluie commence en septembre et finit en décembre. Une grande douceur anormale débute en janvier et s'achève fin février. Le premier confinement COVID se passe sous un soleil radieux et des températures élevées. Démarre mi-avril, des pluies denses, nombreuses qui compromettent les travaux vinicoles. Juin est humide et le mildiou menace (encoore !). Un été superbe le stoppe mais devient trop chaud, fin août et début septembre.

Nos sous-sols frais sauvent la mise au cabernet-sauvignon. Le ciel des vendanges est gris mais les pluies sont rares.