

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 2025



CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN

“Une goutte de
Chasse-Spleen virgule
Et les heures ont perdu
leurs pendules.”

François-Henri Désérable pour Chasse-Spleen

Appellation : Moulis-en-Médoc

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

Nombre d'hectares en production : 90

Densité de plantation : 9 200 pieds/ha

Assemblage : 63% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit verdot, 2% Cabernet franc

Âge de la vigne : 40 ans

Élevage : 16 mois en barriques, avec 35% de bois neuf

Production : 310 000 bouteilles

Degré d'alcool : 12,5% vol.

DATES DE VENDANGES

Merlot : du 12/09/2025 au 16/09/2025

Cabernet sauvignon : du 16/09/2025 au 23/09/2025

Petit verdot : du 20/09/2025 au 22/09/2025

Cabernet franc : du 16/09/2025 au 23/09/2025

CLIMAT

Avril pluvieux enchaîne un hiver plus humide que froid. Nous avons besoin de toute cette eau arrivant au bon moment pour étoffer les nappes, car ensuite, les mois chauds et secs se succèdent. Pour l'instant, la configuration du grand millésime se confirme.

Quatre pics de chaleur assez courts pour ne pas trop harasser la vigne viennent précipiter la maturité. Les vendanges sont sereines.

La résilience de nos vignes, surtout celles du cabernet sauvignon et du petit verdot, nous bluffe une fois de plus.

NOTES DE DÉGUSTATION

Bordeaux foncé

Brillant et limpide

Avant agitation : pierre à fusil, violette, mûre

Après agitation : floral, baies noires, poivre rose

Attaque franche et nette

Volume nappant

Tannins fins

Équilibre

Tendu et frais

Finale longue épicée

Propriétaires et/ou Contact : Céline & Jean-Pierre Villars-Foubet

Château Chasse-Spleen · Chemin de la Raze · 33480 Moulis-en-Médoc

Tél. : +33 (0)5 56 58 02 37 · Fax : +33 (0)5 57 88 84 40 · E-mail : info@chasse-spleen.com

www.chasse-spleen.com