



CLIMAT

Une année hitchcockienne.

Après les vendanges, un automne sec s'installe durablement. Puis, à partir de janvier, il tombe en trois mois autant de pluie qu'en un an. Les travaux mécaniques sont compliqués, la taille aussi bien sûr. La vigne freine. Avec une fin d'avril très chaude, elle explose mais les sols restent très humectés.

Nous notons des attaques légères de mildiou sur feuille mais rien d'anormal ou de très préoccupant. Début juillet cependant, un traitement semble ne pas répondre aux exigences de ce climat tendu. En effet, le mildiou prolifère rapidement sur la grappe et occasionne un véritable ravage. Il est trop tard. L'été très sec stoppe la catastrophe. Cependant, le vignoble transpire plus que la normale. Le volume se réduit encore. Heureusement, la vendange triée à la main puis optiquement amène une vendange mûre et saine jusque dans les cuves. Le résultat est éblouissant mais il ne nous reste que 30% d'une année moyenne et un assemblage bousculé au regard d'une année classique. Même si le Cabernet Sauvignon reste majeur, il laisse un peu plus de place au Petit Verdot et aux Cabernet Franc. Ce qui nous ravit.

VENDANGES

Merlot : du 12/09/18 au 06/10/18

Cabernet sauvignon : 06/10/18 au 14/10/18 **Petit verdot** : le 03/10/18

Cabernet franc : 03/10/18 au 06/10/18

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon : 45%,

Merlot : 40%, **Petit verdot** : 10%,

Cabernet franc : 5%.

NOTE DE DEGUSTATION

Avant agitation : Belle robe intense de grenat foncé, vin brillant et limpide. Au premier nez, fruit vibrant et notes épicées.

Après agitation : la mûre est très marquée, et gagne en relief grâce à des notes légères de curry avec à ce stade des fines touches d'élevage et de biscuit sablé.

L'attaque est fraîche et expressive, puis la structure de tannins fins voire crayeux est très tramée mais bien enveloppée par de la souplesse en milieu de bouche. La très persistante finale est faite de ce rendez-vous classique pour Chasse-Spleen : le rappel de cacao.

L'ensemble présente une belle longueur pour une belle capacité de garde. Attendre 2025 pour déguster avec un potentiel de garde jusque'en 2045.