

BLANC DE CHASSE-SPLEEN 2018

Notre métier est fait de moments excitants oscillant du plus grand stress à la plus grande joie. Mais, nous pouvions encore augmenter la dose en faisant du vin blanc sur une terre de rouge. Cette terre est tellement rouge qu'aucune appellation médocaine ne reconnaît le vin blanc. Le vin blanc produit sur la presqu'île est d'appellation d'origine contrôlée Bordeaux Blanc. On compte à peine une douzaine de crus blancs en Médoc.

A l'aune des années 90, deux hectares furent plantés de 65% Sémillon et de 35% Sauvignon Blanc. Nous n'avions pas la culture Blanc, aussi, avons-nous tâtonné, sur le volume de bois, sur les façons agricoles, sur les évidentes questions de maturité etc.

Au début, les seuls consommateurs de ce vin furent les membres de la famille, les amis, les salariés du château. Nous ne voulions pas encore signer publiquement ce cru. Petit à petit, nous avons affiné nos méthodes et notre palais. Nous le calibrions pour les cépages blancs et leur assemblage.

En 1995, première commercialisation avec un bon succès d'estime, comme l'on dit des films d'auteur remplissant une salle pendant une semaine. Puis notre travail, la signature Chasse-Spleen, persuadèrent, peu à peu, un nombre croissant d'aficionados.

Aujourd'hui, nous affirmons nos techniques, nos aptitudes à la dégustation le long du processus de la plante au vin et Blanc de Chasse-Spleen tutoie de plus en plus les meilleurs vins blancs bordelais.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur : *jaune pâle au reflet vert*

Avant agitation : *poire mûre*

Après agitation : *pêche blanche, amande amère*

Attaque vive et nette. Bouche souple, légèrement grasse, mais un cœur vivace.

Bel équilibre, finale sur des notes de melon d'Espagne et d'amande.



Appellation : Bordeaux blanc

Terroir : sablo-argileux

Superficie : 4 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Assemblage : 55% Sémillon, 40% Sauvignon blanc, 5% Muscadelle

Âge de la vigne : 25 ans

Vinification : cuves inox et barriques neuves

Élevage : 50% bois neuf durant 9 mois

Production : 500 caisses

DATES DE VENDANGES

Sémillon vieilles vignes : 11/09/2018

Sauvignon blanc jeunes et vieilles vignes : 12/09/2018

Sémillon jeunes vignes : 17/09/2018

Muscadelle jeunes vignes : 17/09/2018

CLIMAT 2018

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.