

## BLANC DE CHASSE-SPLEEN 2020

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

*Vin limpide et brillant.*

*Couleur : jaune doré.*

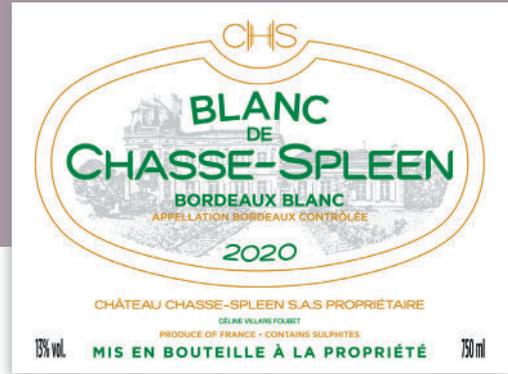
*Nez de buis léger, fleur blanche Seringat, verveine, melon d'Espagne.*

*Attaque nette et franche.*

*En bouche : volume ample, gras, avec des arômes de poire et fleur d'acacia.*

*Vivacité en deuxième bouche.*

*Finale longue et aromatique, poire, verveine.*



**Appellation :** Bordeaux blanc

**Terroir :** sablo-argileux

**Superficie :** 4 ha

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ha

**Assemblage :** 54% Sémillon,  
39% Sauvignon blanc, 7% Muscadelle

**Âge de la vigne :** 25 ans

**Vinification :** cuves inox et  
barriques neuves

**Élevage :** 50% bois neuf durant 9 mois

**Production :** 1 000 caisses

### DATES DE VENDANGES

**Sémillon :** le 7/09/2020 et le 09/09/2020

**Sauvignon blanc :** le 7/09/2020 et le  
09/09/2020

**Muscadelle :** le 09/09/2020

### 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 (encore !). Un été superbe le stoppe mais devient trop chaud, fin août et début septembre.

Le ciel des vendanges est gris mais les pluies sont rares.