

BLANC DE CHASSE-SPLEEN 2019

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, limpide et lumineux.

Premier nez agrumé : bergamote, pamplemousse.

Après agitation : notes minérales et de melon d'eau.

Attaque vive et nette. Bouche nerveuse et tendue avec une belle amplitude de gras.

Finale avec une touche de biscuit au beurre.



Appellation : Bordeaux blanc

Terroir : sablo-argileux

Superficie : 4 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Assemblage : 57% Sémillon,
42% Sauvignon blanc, 1% Muscadelle

Âge de la vigne : 25 ans

Vinification : cuves inox et
barris neufs

Élevage : 50% bois neuf durant 9 mois

Production : 1 000 caisses

DATES DE VENDANGES

Sémillon : le 6/09/2019 et le 18/09/2019

Sauvignon blanc : le 16/09/2019 et le
18/09/2019

Muscadelle : le 18/09/2019

CLIMAT 2019

L'hiver 2018 est classique donc parfait, assez froid et pas trop humide. Février et mars sont très secs auxquels succèdent des pluies d'avril très denses. Quelques nuits de gel en mai mettent à mal quelques bourgeons.

Une pluie très régulière inonde juin et la fleur y échappe, presque. Juillet enchaîne des records de chaleur. Août et début septembre sont plus normés.

Las, c'est sous un ciel menaçant et y cédant parfois que se dérouleront les vendanges. Mais une fois de plus, l'expérience et le sang-froid ont accouché d'un très bon vin.