

HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN 2018

L'histoire et l'évolution d'un vignoble à travers héritages, achats, remembrements peuvent finir par associer plusieurs appellations d'origine contrôlée (AOC) dans une même exploitation. Chasse-Spleen ayant vu le jour avant la naissance de la notion d'AOC, certaines des parcelles qui l'ont composées, se retrouvent aujourd'hui sous différentes appellations. Aujourd'hui, nous avons une douzaine d'hectares sous l'AOC Haut Médoc.

L'INAO reconnaît la notion de hiérarchisation des AOC médocaines. Ceci veut dire que tout vin produit en Haut-Médoc et dans les appellations communales (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis, Margaux) sont, avant tout, des Haut-Médoc mais l'inverse n'est pas vrai. Seules peuvent revendiquer l'AOC communale, les parcelles produites exclusivement sur ces aires d'appellations délimitées.

Devant le succès rencontré par l'Héritage de Chasse-Spleen, nous sommes amenés, pour complaire les marchés et pour répondre à notre politique de sélection, à rappeler que certaines parcelles de Moulis peuvent aussi et légalement se revendiquer du Haut-Médoc. Ainsi, en moyenne quelques 20 hectares de Haut-Médoc produisent l'Héritage de Chasse-Spleen.

L'Héritage s'est d'abord appelé l'Ermitage de Chasse-Spleen. Pour des raisons d'homonymie avec quelques autres vignobles, nous avons fait ce choix en 2000.

Sa naissance se faisant sous les meilleurs auspices en héritant de tout le soin apporté à son glorieux aîné, ce nouveau nom nous a semblé tout à fait indiqué.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe limpide, rouge rubis.

Nez de fruits noirs mûrs, avec des notes légèrement vanillées.

Bouche puissante, équilibrée, d'une belle longueur finissant sur des tannins souples et soyeux.



Appellation : Haut-Médoc

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

Superficie : 20 ha

Densité de plantation : 8 300 pieds/ha

Encépagement : Cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc

Âge de la vigne : de 5 à 35 ans

Vinification : cuves inox et ciment thermorégulées

Élevage : 5 % bois neuf, 100 % bois

Production : 3 000 caisses

VENDANGES 2018

Merlot : du 20/09 au 06/10

Cabernet sauvignon : du 06/10 au 14/10

Cabernet franc : du 03/10 au 06/10

Assemblage : 60% Cabernet sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet franc

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. Mais, c'est sur la grappe qu'il prolifère rapidement nous prenant de court. L'été très sec stoppe la catastrophe. 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.