

HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN 2019

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

Jolie robe rouge grenat profond. Le nez s'ouvre sur des notes de cèdre, auxquelles succèdent des arômes de griottes mêlées de légères touches vanillées.

L'attaque est franche. Le volume est souple. La bouche est équilibrée avec des tanins fins sur un fruité croquant.

Une bonne longueur en bouche avec une persistance aromatique de cerise.

Il faudra un peu de patience pour l'apprécier à son optimum.



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, Petit verdot

Âge de la vigne : de 5 à 35 ans

Vinification : cuves inox et ciment thermorégulées

Élevage : 5 % bois neuf, 100 % bois

Production : 10 000 caisses

VENDANGES 2019

Merlot : du 26/09 au 02/10

Cabernet sauvignon : du 02/10 au 11/10

Cabernet franc : le 03/10

Petit verdot : le 07/10

Assemblage : 40% Cabernet sauvignon, 48% Merlot, 10% Cabernet-franc, 2% Petit verdot

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.