

ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2019

Les plus grands vins du Médoc ont choisi avant tous de faire une sélection entre leurs crus pour ne pas réduire les atouts du grand vin en essayant les aléas des millésimes et garantir une certaine constance dans leur offre qualitative. Beaucoup de crus médocains se sont ensuite engagés sur cette voie dès les années 70. Chasse-Spleen participe au mouvement dès 79.

Ainsi est né l'Oratoire de Chasse-Spleen.

La pratique pour destiner telle ou telle parcelle de vignes au grand vin ou au second vin est la dégustation du raisin. Le jus d'un raisin peut en effet changer d'une année à l'autre alors que le sol reste bien sûr le même.

Le terroir de Chasse-Spleen est un ensemble de deux types de sols : de la grave sur un sous-sol argilo-calcaire et de l'argile sur du calcaire. La pluviosité et l'ensoleillement de l'année vont donner une nature différente aux baies qui auront poussé sur tels ou tels terrains.

Les parcelles qui peuvent basculer dans le grand vin répondant ainsi à une donnée climatique spécifique de l'année, nous les appelons parcelles qualité B. Celles qui, par expérience et sans accident climatique majeur, font d'année en année du grand vin sont qualifiées de parcelles qualité A. L'âge des vignes étant déterminant pour le potentiel qualité, en fonction de celui-ci, certaines vignes passent successivement de C à B et enfin à A.

De même, l'ampélographie et la viticulture ont fait des progrès suffisamment remarquables pour mieux adapter un porte-greffe à son sol. Ceci précipite aussi la promotion hiérarchique du pied de vigne.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rouge profond.

Le nez est expressif avec des notes épicées et des arômes de cerises mêlées de touches vanillées.

L'attaque est franche et souple. Une bouche équilibrée, fraîche avec des arômes de cassis et de poivre sur une structure tannique veloutée.

Une finale longue et persistante.



Appellation : Moulis

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

Superficie : 10 ha

Densité de plantation : 9 300 pieds/ha

Encépagement : Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc et Petit verdot

Âge de la vigne : de 5 à 35 ans

Vinification : cuves inox et ciment thermorégulées

Élevage : 5 % bois neuf, 100 % bois

Production : 5 000 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, Petit verdot 2%

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.