

ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2021

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

Limpide et brillant, bordeaux dense.

Epicé, baie rose, boisé fin, fruits rouges, touche de mûre.

Attaque nette.

Tramé et volume en bouche.

Arôme de fruits rouges marqué.

Tannins souples, fraîcheur en bouche.

Finale persistante et fruitée.



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 2021

Merlot : du 29/09 au 13/10

Cabernet sauvignon : du 05/10 au 15/10

Cabernet franc : le 01/10

Petit verdot : du 06/10 au 14/10

Assemblage : 50% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 8% Cabernet franc, 2% Petit verdot

CLIMAT 2021

L'automne et l'hiver suivant les vendanges sont trop pluvieux et trop doux.

Mars surprend avec des températures trop chaudes. La vigne se méprend et croit déjà au retour des beaux jours. Les gels virulents d'avril la ramènent à la réalité en fauchant ses feuilles tendres à peine écloses.

Une floraison dans l'humidité ménage le cabernet-sauvignon davantage que le merlot. L'été est dans la norme.

Les pluies reviennent au-dessus des vendanges. Nous tenons bon et tirons les cépages jusqu'à maturité.