

ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2022

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

Bordeaux rouge profond.

Premier nez : équilibré avec des notes de fruits rouges mûrs, légèrement vanillé.

Après agitation : arômes de cerises noires avec une légère note épicée.

L'attaque est franche.

La bouche est charnue, équilibrée et fraîche, finement tramée.

La finale est persistante sur un joli fruit rouge.



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 : 3 500 caisses

VENDANGES 2022

Merlot : du 17/09 au 29/09

Cabernet sauvignon : du 24/09 au 06/10

Cabernet franc : du 27/09 au 28/09

Assemblage : 54 % Merlot, 44% Cabernet sauvignon, 2% Cabernet franc

CLIMAT 2022

Un hiver peu humide avec quelques sessions très froides. La pluie arrive enfin en janvier et février.

Inquiétude face au gel de fin mars et début avril. Belle sortie de fleur. Quatre périodes caniculaires frappent dès juin. Soucieux, nous constatons cependant une certaine stoïcité du vignoble qui semble moins souffrir que nous. Les vendanges dans de bonnes conditions sont précoces, les pluies légères y ont été bien venues. Dans le chai, aucun arôme de surmaturité, du fruit déjà.