

BLANC DE CHASSE-SPLEEN 2023

Notre métier est fait de moments excitants oscillant du plus grand stress à la plus grande joie. Mais, nous pouvions encore augmenter la dose en faisant du vin blanc sur une terre de rouge. Cette terre est tellement rouge qu'aucune appellation médocaine ne reconnaît le vin blanc. Le vin blanc produit sur la presqu'île est d'appellation d'origine contrôlée Bordeaux Blanc. On compte à peine une douzaine de crus blancs en Médoc.

À l'aune des années 90, deux hectares furent plantés de 65% Sémillon et de 35% Sauvignon Blanc. Nous n'avions pas la culture Blanc, aussi, avons-nous tâtonné, sur le volume de bois, sur les façons agricoles, sur les évidentes questions de maturité etc.

Au début, les seuls consommateurs de ce vin furent les membres de la famille, les amis, les salariés du château. Nous ne voulions pas encore signer publiquement ce cru. Petit à petit, nous avons affiné nos méthodes et notre palais. Nous le calibrions pour les cépages blancs et leur assemblage.

En 1995, première commercialisation avec un bon succès d'estime, comme l'on dit des films d'auteur remplissant une salle pendant une semaine. Puis notre travail, la signature Chasse-Spleen, persuadèrent, peu à peu, un nombre croissant d'aficionados.

Aujourd'hui, nous affirmons nos techniques, nos aptitudes à la dégustation le long du processus de la plante au vin et Blanc de Chasse-Spleen tutoie de plus en plus les meilleurs vins blancs bordelais.

NOTE DE DÉGUSTATION

Jaune dorée.

Melon d'Espagne, sable marin, fleur blanche, léger terpène.

Autant de flaveur qui se renforce à l'agitation.

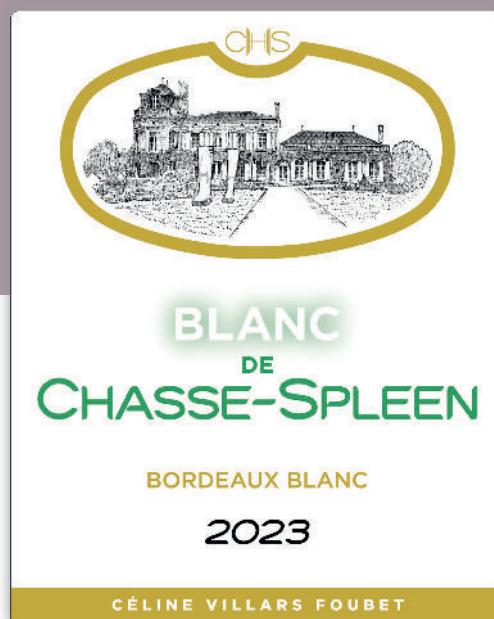
Attaque franche.

Beaucoup de gras en bouche, et très aromatique sur des thèmes floraux et herbacés, verveine.

Finale persistante, rafraichissante.

« Le vin est le fils du soleil et de la terre »

Paul Claudel - *Connaissance de l'Est*



Appellation : Bordeaux blanc

Terroir : sablo-argileux

Superficie : 4 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Assemblage : 50% Sémillon,
43% Sauvignon blanc, 7% Muscadelle

Âge de la vigne : 25 ans

Vinification : cuves en acier inoxydable et
barriques neuves

Élevage : 50 % barriques neuves durant 9 mois

Production : 1 500 caisses

DATES DE VENDANGES

Sémillon : le 07/09/2023 et le 11/09/2023

Sauvignon blanc : le 06/09/2023 et le 07/09/2023

Muscadelle : le 11/09/2023

CLIMAT 2023

Normalement l'automne et l'hiver nous servent pour re-étouffer les nappes. Or l'hiver est peu humide et très doux, trop doux. Nous craignons même une sortie des bourgeons qui, venus trop tôt, se feraient faucher par les premiers gels.

Une pluie nourrie arrive enfin, mais un peu trop tard. En effet, la végétation ayant apparu, elle détourne les précipitations de ces nappes phréatiques.

Les gelées de printemps de début avril à mi-mai nous font craindre le pire et nous l'avions réduit en partie en taillant très tard.

De mai à juin, la pluie et la chaleur sont de concert: ambiance tropicale. Hélas, celui qui mène la danse, c'est alors le mildiou. La fermeture de la grappe le stoppe. Les températures sont plutôt clémentes en juillet-août.

Juste avant les vendanges, le cabernet-sauvignon transpire et ses baies réduisent à vue d'œil.

La vigne nous surprend une fois de plus par sa résilience et produit un Médoc tramé typique et dans le fruit.