

ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2018

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 intense et violine.

Au nez : boisé fin, finement vanillé.

À l'agitation, notes vineuses sur une palette de fruits noirs.

L'attaque est nette.

La bouche est charnue, équilibrée et fraîche, finement tramée qui finit sur une belle longueur.



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 et Merlot

Âge de la vigne : de 5 à 35 ans

Vinification : cuves inox et ciment thermorégulées

Élevage : 5 % bois neuf, 100 % bois

Production : 2 600 caisses

VENDANGES 2018

Merlot : du 20/09 au 06/10

Cabernet sauvignon : du 06/10 au 14/10

Cabernet franc : du 03/10 au 06/10

Assemblage : 55% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet franc

CLIMAT 2018

Une année hitchcockienne. Après les vendanges, un automne sec s'installe durablement. Puis, à partir de janvier, il tombe en trois mois autant de pluie qu'en un an. Les travaux mécaniques sont compliqués, la taille aussi bien sûr. La vigne freine. Avec une fin d'avril très chaude, elle explose mais les sols restent très humectés.

Nous notons des attaques légères de mildiou sur feuille mais rien d'anormal ou de très préoccupant. Mais, c'est sur la grappe qu'il prolifère rapidement nous prenant de court. L'été très sec stoppe la catastrophe. La vendange triée à la main puis optiquement amène une vendange mûre et saine jusque dans les cuves. Le résultat est éblouissant mais il ne nous reste que 30% d'une année moyenne et un assemblage bousculé au regard d'une année classique.