



## CLIMAT

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 respire 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.

## VENDANGES

**Merlot** : du 15/09/2023 au 26/09/2023

**Cabernet sauvignon** : du 27/09/2023 au 06/10/2023

**Cabernet franc** : 22/09/2023

**Petit verdot** : 30/09/2023

## ASSEMBLAGE

**Cabernet sauvignon** : 57%

**Merlot** : 30%

**Petit verdot** : 10%

**Cabernet franc** : 3%

## NOTE DE DEGUSTATION

*Grenat foncé avec des reflets violines.*

*Premier nez cerise noire.*

*Après agitation : note légère d'estragon, d'umami, ensemble minéral, d'âtre et de crayon.*

*En bouche : tanins souples, structurés par un grain fin, enveloppant.*

*Finale persistante, parfumée et iodée.*

CHÂTEAU

CHASSE-SPLEEN