

2024

BLANC DE CHASSE-SPLEEN



# CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN

**“L’art et le vin servent au rapprochement des peuples.”**

*Johann Wolfgang von Goethe,  
tiré du poème Divan de l'Éternel.*

**Appellation :** Bordeaux blanc

**Terroir :** sablo-argileux

**Superficie :** 4 ha

**Densité de plantation :** 6 600 pieds/ha

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

**Âge de la vigne :** 25 ans

**Vinification :** cuves béton et amphore

**Élevage :** 50 % barriques dont 25 % de bois  
neuf durant 9 mois. Bâtonnage sur lies fines.

**Production :** 15 000 bouteilles

**Degré d'alcool :** 12,5% vol.

#### DATES DE VENDANGES

**Sémillon :** le 17/09/2024

**Sauvignon blanc :** le 18/09/2024

**Muscadelle :** le 17/09/2024

#### CLIMAT

Une pluie incessante dure dès la fin des vendanges jusqu'en décembre. C'est bien. Le printemps va d'averse en averse maintenant une atmosphère humide et humectant les sols durablement. Coulure et millerandage impacte la qualité de la fleur, mais c'est surtout le mildiou qui inquiète. Il se calme avec la véraison, un peu tardive, à notre goût.

La chaleur s'installe en juillet et la plante reçoit le soleil qu'elle attendait, mais début septembre, des orages nous inquiètent.

Un couloir de grêle traverse notre propriété assez vaste pour n'être impactée qu'en partie. Il nous reste beaucoup d'autres bons hectares pour faire du bon vin.

Passant du ciré au T-shirt durant les vendanges, nous constatons une maturité inattendue, du fruit, de la vaillance.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

*Jaune-vert*

*Attaque franche*

*Cédrat, fleur d'oranger, fruit de la passion*

*Touche terpenée*

*En bouche un peu beurré, vif, frais*

*Finale de melon d'Espagne*

**Propriétaires et/ou Contact :** Céline & Jean-Pierre Villars-Foubet

Château Chasse-Spleen · Chemin de la Raze · 33480 Moulis-en-Médoc

Tél. : +33 (0)5 56 58 02 37 · Fax : +33 (0)5 57 88 84 40 · E-mail : [info@chasse-spleen.com](mailto:info@chasse-spleen.com)

[www.chasse-spleen.com](http://www.chasse-spleen.com)