

HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN 2021

L'histoire et l'évolution d'un vignoble à travers héritages, achats, remembrements peuvent finir par associer plusieurs appellations d'origine contrôlée (AOC) dans une même exploitation. Chasse-Spleen ayant vu le jour avant la naissance de la notion d'AOC, certaines des parcelles qui l'ont composées, se retrouvent aujourd'hui sous différentes appellations. Aujourd'hui, nous avons une douzaine d'hectares sous l'AOC Haut Médoc.

L'INAO reconnaît la notion de hiérarchisation des AOC médocaines. Ceci veut dire que tout vin produit en Haut-Médoc et dans les appellations communales (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis, Margaux) sont, avant tout, des Haut-Médoc mais l'inverse n'est pas vrai. Seules peuvent revendiquer l'AOC communale, les parcelles produites exclusivement sur ces aires d'appellations délimitées.

Devant le succès rencontré par l'Héritage de Chasse-Spleen, nous sommes amenés, pour complaire les marchés et pour répondre à notre politique de sélection, à rappeler que certaines parcelles de Moulis peuvent aussi et légalement se revendiquer du Haut-Médoc. Ainsi, en moyenne quelques 20 hectares de Haut-Médoc produisent l'Héritage de Chasse-Spleen.

L'Héritage s'est d'abord appelé l'Ermitage de Chasse-Spleen. Pour des raisons d'homonymie avec quelques autres vignobles, nous avons fait ce choix en 2000.

Sa naissance se faisant sous les meilleurs auspices en héritant de tout le soin apporté à son glorieux aîné, ce nouveau nom nous a semblé tout à fait indiqué.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante et limpide, grenat sombre.

Premier nez : bourgeon de cassis, note de bois fendu.

Après agitation : framboise, poivre noir.

Attaque franche.

Corps : tramé, belle acidité, arôme variétal.

Finale persistante et aromatique.



Appellation : Haut-Médoc

Terroir : sablo-graveleux sur argilo-calcaire et argile sur calcaire

Superficie : 20 ha

Densité de plantation : 8 300 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 : 10 000 caisses

VENDANGES 2021

Merlot : du 29/09 au 13/10

Cabernet sauvignon : du 05/10 au 15/10

Cabernet franc : le 01/10

Petit verdot : du 06/10 au 14/10

Assemblage : 40% Cabernet sauvignon, 50% Merlot, 8% Cabernet franc, 2% Petit verdot

CLIMAT 2021

L'automne et l'hiver suivant les vendanges sont trop pluvieux et trop doux.

Mars surprend avec des températures trop chaudes. La vigne se méprend et croit déjà au retour des beaux jours. Les gels virulents d'avril la ramènent à la réalité en fauchant ses feuilles tendres à peine écloses.

Une floraison dans l'humidité ménage le cabernet-sauvignon davantage que le merlot. L'été est dans la norme.

Les pluies reviennent au-dessus des vendanges. Nous tenons bon et tirons les cépages jusqu'à maturité.