

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 : Moulis-en-Médoc

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

Nombre d’hectares en production : 115

Densité de plantation : 9 200 pieds/ha

Assemblage : 60% Cabernet sauvignon, 33% Merlot, 7% Petit verdot

Âge de la vigne : 40 ans

Élevage : 15 mois en barriques, avec 40% de bois neuf

Production : 334 000 bouteilles

DATES DE VENDANGES

Merlot : du 23/09/2024 au 05/10/2024

Cabernet sauvignon : du 24/09/2024 au 09/10/2024

Petit verdot : du 24/09/2024 au 09/10/2024

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

Rouge sombre, limpide brillant

Avant agitation : cerise noire, mûre

Après agitation : cassis

Attaque franche

Volume souple, tannins crayeux, structuré, dense

S’offrira vite, gourmand sur le fruit.

Belle longueur

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

www.chasse-spleen.com