



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

www.chasse-spleen.com