

BLANC DE CHASSE-SPLEEN 2022

Notre métier est fait de moments excitants oscillant du plus grand stress à la plus grande joie. Mais, nous pouvions encore augmenter la dose en faisant du vin blanc sur une terre de rouge. Cette terre est tellement rouge qu'aucune appellation médocaine ne reconnaît le vin blanc. Le vin blanc produit sur la presqu'île est d'appellation d'origine contrôlée Bordeaux Blanc. On compte à peine une douzaine de crus blancs en Médoc.

A l'aune des années 90, deux hectares furent plantés de 65% Sémillon et de 35% Sauvignon Blanc. Nous n'avions pas la culture Blanc, aussi, avons-nous tâtonné, sur le volume de bois, sur les façons agricoles, sur les évidentes questions de maturité etc.

Au début, les seuls consommateurs de ce vin furent les membres de la famille, les amis, les salariés du château. Nous ne voulions pas encore signer publiquement ce cru. Petit à petit, nous avons affiné nos méthodes et notre palais. Nous le calibrions pour les cépages blancs et leur assemblage.

En 1995, première commercialisation avec un bon succès d'estime, comme l'on dit des films d'auteur remplissant une salle pendant une semaine. Puis notre travail, la signature Chasse-Spleen, persuadèrent, peu à peu, un nombre croissant d'aficionados.

Aujourd'hui, nous affirmons nos techniques, nos aptitudes à la dégustation le long du processus de la plante au vin et Blanc de Chasse-Spleen tutoie de plus en plus les meilleurs vins blancs bordelais.

NOTE DE DÉGUSTATION

Jaune pâle et vert tendre

Avant agitation : terpène léger

Après agitation : melon d'Espagne, fleur blanche, touche de fumée

Attaque vive

Joli gras

Milieu de bouche tendu

Longue finale carambolier



Appellation : Bordeaux blanc

Terroir : sablo-argileux

Superficie : 3,5 ha

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Assemblage : 50% Sémillon,
40% Sauvignon blanc, 10% Muscadelle

Âge de la vigne : 22 ans

Vinification : cuves béton, barriques
neuves et d'un an

Élevage : 30 % barriques neuves et 20
% barriques d'un an durant 9 mois

Production : 1 000 caisses

DATES DE VENDANGES

Sémillon : le 05/09/2022 et le
07/09/2022

Sauvignon blanc : le 05/09/2022 et le
06/09/2022

Muscadelle : le 08/09/2022

CLIMAT 2022

Un hiver peu humide avec quelques sessions très froides. La pluie arrive enfin en janvier et février.

Inquiétude face au gel de fin mars et début avril. Belle sortie de fleur. Quatre périodes caniculaires frappent dès juin.

Soucieux, nous constatons cependant une certaine stoïcité du vignoble qui semble moins souffrir que nous. Les vendanges dans de bonnes conditions sont précoces, les pluies légères y ont été bien venues.

Dans le chai, aucun arôme de sur-maturité, du fruit déjà.