

BLANC DE CHASSE-SPLEEN 2021

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.

À 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

Vin limpide et lumineux

Couleur : Jaune pâle doré

Avant agitation : Melon d'Espagne, cédrat léger, pointe vanillée.

Après agitation : caractère terpené de Sauvignon Blanc, silex

Attaque vive.

Bouche : volumineux et tendu.

Finale persistante autour de la prune Reine-Claude.



Appellation : Bordeaux blanc

Terroir : sablo-argileux

Superficie : 4 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

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

Âge de la vigne : 25 ans

Vinification : cuves inox et
barriques neuves

Élevage : 50% bois neuf durant 9 mois

Production : 500 caisses

DATES DE VENDANGES

Sémillon : le 21/09/2021 et le 22/09/2021

Sauvignon blanc : le 21/09/2021 et le
22/09/2021

Muscadelle : le 22/09/2021

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.

L'été est dans la norme. Les pluies reviennent au-dessus des vendanges.

Nous tenons bon et tirons les cépages jusqu'à maturité.