

BLANC DE CHASSE-SPLEEN 2017

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, un peu vert.

Avant agitation : Pêches blanches, buis léger.

Après agitation : verveine citronnée.

Attaque franche.

Bouche : marqué par la souplesse du sémillon, gras, volumineux.

Finale persistante sur des notes fleurs d'oranger.

Belle longueur sur l'agrumes.



Appellation : Bordeaux blanc

Terroir : sablo-argileux

Superficie : 2 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Assemblage : 55% Sémillon,
45% Sauvignon Blanc

Âge de la vigne : 25 ans

Vinification : cuves inox et
barriques neuves

Élevage : 50% bois neuf durant 9 mois

Production : 1 000 caisses

DATES DE VENDANGES

Sémillon : 7 septembre

Sauvignon Blanc : 14 septembre

CLIMAT 2017

L'hiver est doux et sec. Le début de printemps est très chaud (30°C parfois), mais toujours pas d'eau. Un courant glacé porté par le vent du nord frappe le 27 avril. Le gel impacte illogiquement les combes mais aussi les crêtes. Le reste de l'année se déroule plutôt classiquement, avec quelques journées très chaudes en août parmi beaucoup d'autres plus tempérées. Les grappes épargnées suivent un calendrier classique, les vendanges débutent mi-septembre mais s'attardent un peu. Les Cabernets sont plus nombreux à l'arrivée et se révèlent superbes.