

## HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN 2022

L'histoire et l'évolution d'un vignoble à travers héritages, achats, remembrements peuvent finir par associer plusieurs appellations d'origine contrôlée (AOC) dans une même exploitation. Chasse-Spleen ayant vu le jour avant la naissance de la notion d'AOC, certaines des parcelles qui l'ont composées, se retrouvent aujourd'hui sous différentes appellations. Aujourd'hui, nous avons une douzaine d'hectares sous l'AOC Haut Médoc.

L'INAO reconnaît la notion de hiérarchisation des AOC médocaines. Ceci veut dire que tout vin produit en Haut-Médoc et dans les appellations communales (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis, Margaux) sont, avant tout, des Haut-Médoc mais l'inverse n'est pas vrai. Seules peuvent revendiquer l'AOC communale, les parcelles produites exclusivement sur ces aires d'appellations délimitées.

Devant le succès rencontré par l'Héritage de Chasse-Spleen, nous sommes amenés, pour complaire les marchés et pour répondre à notre politique de sélection, à rappeler que certaines parcelles de Moulis peuvent aussi et légalement se revendiquer du Haut-Médoc. Ainsi, en moyenne quelque 20 hectares de Haut-Médoc produisent l'Héritage de Chasse-Spleen.

L'Héritage s'est d'abord appelé l'Ermitage de Chasse-Spleen. Pour des raisons d'homonymie avec quelques autres vignobles, nous avons fait ce choix en 2000.

Sa naissance se faisant sous les meilleurs auspices en héritant de tout le soin apporté à son glorieux aîné, ce nouveau nom nous a semblé tout à fait indiqué.

### NOTE DE DÉGUSTATION

*Robe brillante, rouge bordeaux soutenu.*

*Premier nez : équilibré avec des arômes de groseille, de cerise noire avec une note légèrement épicée.*

*L'attaque est nette, bouche avec des tanins fins, volume souple.*

*La finale est persistante sur un joli fruit rouge.*



**Appellation :** Haut-Médoc

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

**Superficie :** 20 ha

**Densité de plantation :** 8 300 pieds/ha

**Encépagement :** Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc et Petit verdot

**Âge de la vigne :** de 5 à 35 ans

**Vinification :** cuves inox et ciment thermorégulées

**Élevage :** 5 % bois neuf, 100 % bois

**Production :** 11 000 caisses

**Assemblage :** 54% Merlot, 44% Cabernet sauvignon, 2% Cabernet franc

### VENDANGES 2022

**Merlot :** du 17/09 au 29/09

**Cabernet sauvignon :** du 24/09 au 06/10

**Cabernet franc :** du 27/09 au 28/09

### 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.