Château Chasse-spleen – Moulis en médoc – 2016

Château Chasse-spleen (2016)

Le Domaine

Le **Château Chasse-Spleen** est un cru bourgeois exceptionnel situé à Moulis-en-Médoc, sur la rive gauche de Bordeaux. Avec une histoire remontant au XVIIIe siècle, il s'est distingué au fil des années par sa constance en termes de qualité. Le domaine est dirigé par la famille Ballande, qui accorde une attention particulière à la viticulture durable et à l'innovation œnologique.

Le Terroir & Millésime 2016

- **Millésime 2016** : L'année 2016 a été marquée par des conditions climatiques variées, avec un printemps humide suivi d'un été sec et chaud. Ces conditions ont permis un excellent développement du raisin, offrant un équilibre parfait entre fraîcheur et maturité. Les vendanges se sont effectuées sous des conditions idéales en septembre.

- **Sol** : Le vignoble est principalement constitué de sols graveleux, typiques de la région, permettant un excellent drainage et une maturation uniforme des raisins.

- **Climat** : Le climat du Médoc est océanique, avec des influences modérées par l'Atlantique, ce qui garantit une belle expression aromatique et une fraîcheur naturelle dans les vins.

Cépages

- **Cabernet Sauvignon ≈ 50 %**

- **Merlot ≈ 45 %**

- **Petit Verdot ≈ 5 %**

Dégustation

- **Nez** : Le nez est généreux et complexe, mêlant des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre), des touches épicées (poivre noir, clou de girofle), et des notes florales (violette) qui ajoutent de la finesse.

- **Bouche** : La bouche est ronde et élégante, avec une attaque franche et une texture veloutée. Les tanins sont bien intégrés et apportent une belle structure sans agressivité. La matière est dense, mais l’ensemble reste équilibré et harmonieux.

- **Finale** : La finale est longue, marquée par des saveurs fruitées et légèrement boisées, avec une légère touche de réglisse.

Accords & Potentiel

- **Potentiel de garde** : Le Château Chasse-Spleen 2016 peut être apprécié dès aujourd’hui mais possède un excellent potentiel de garde. Il continuera à se développer et à gagner en complexité au fil des années, avec un potentiel de garde de **10 à 15 ans**.

- **Accords mets** : Viandes rouges grillées, côtes de bœuf, agneau rôti, plats mijotés, mais aussi des fromages affinés (Comté, Brie de Meaux). Ce vin s’accorde également bien avec des plats de gibier.