

Vertikale degustatie Chasse-Spleen

27 oktober 2006

Commanderij Brussel

De appellatie Moulis-en-Médoc

Deze appellatie is de kleinste van de Médoc. Het is een streek gekend voor zijn windmolens, legendes maar vooral voor grote wijnen.

De naam van Moulis zou afkomstig zijn van de vele molens die er waren op het territorium. Vanaf de 13^{de} eeuw spreekt men van georganiseerde wijnbouw in Moulis, enerzijds te danken aan de feodale heren en anderzijds de aan de religie waarvan de vele Romaanse kerken getuigen. Volgens een legende zou Moulis in competitie gestaan hebben met Rome om de zetel van het Christendom te worden. De echte reputatie van de regio ontstaat pas in de 18^{de} eeuw.

Het terroir

De appellatie ligt halfweg Margaux en Saint-Julien. Eigenlijk is het een smalle strook van 7 km lang (minimaal 6 km breed, maximaal 12 km).

Men kan er een zeer grote verscheidenheid terugvinden van terroirs met garonne-kiezels alsook ondergronden met kalk- en kleigrond. Eigenlijk biedt Moulis een concentraat aan van alle terroirs van de Médoc.

De smaakpatronen

Reeds vanaf de eerste jaren op fles zijn de meeste wijnen van Moulis in staat om een grote finesse te koppelen aan de nodige kracht. Ze bereiken hun hoogtepunt na 7 à 10 jaar afhankelijk van het domein en de jaargang. Dankzij de rijke tannines eigen aan deze appellatie hebben ze een goede bewaarkracht. De wijnen zijn meestal goed geconcentreerd met een intense kleur. Het boeket is elegant maar biedt ook kracht en complexiteit. De wijnen hebben een mooie structuur en hebben een lange af- en nadronk.

Voorwaarden van de appellatie

Opdat een wijn de benaming van de appellatie Moulis en Médoc AOC zou verkrijgen moet hij aan een aantal voorwaarden voldoen:

- afkomstig zijn uit Moulis en Médoc of van die percelen die mogen gebruikt worden voor deze AOC in één van volgende gemeenten: Listrac (heeft ook een eigen AOC), Lamarque, Arcins, Avensan, Castelnau en Cussac. De wijngaarden die een ondergrond hebben van jonge alluviale afzettingen, of gronden met zand met een onderdringbare ondergrond worden uitgesloten van de appellatie.
- klassieke blauwe druivenrassen gebruiken: Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Merlot, Petit Verdot, Malbec (Cot).
- een minimale hoeveelheid aan restsuikers (178 gr/liter most) hebben

- minimaal 10,5° alcohol
- een maximum rendement van 45 hectoliter per hectare

Enkele cijfers

- 633 hectares (4 % van de totale oppervlakte van de Médoc)
- gemiddelde productie: 4,2 miljoen flessen per jaar
- 53 wijnboeren, waarvan er 10 samenwerken in één coöperatieve. De overige 43 zijn zelfstandige wijnboeren.
- 14 Crus Bourgeois volgens het nieuwste klassement van 2003 (waarvan 2 exceptionnels: Chasse-Spleen en Poujeaux). Deze 14 staan in voor 70 % van de totale productie
- 1 Cru Artisan
- Blijven dus nog 28 andere wijnboeren
- De coöperatieve staat slechts in voor 3% van de appellatie-productie

Het Crus Bourgeois klassement van 2003

Het eerste officieel klassement van de Crus Bourgeois dateerde uit 1932 en toen werden er maar even 444 crus geklasseerd. In 2003 kwam eindelijk een nieuw klassement van de Crus Bourgeois. Na heel wat moeilijkheden werden er uiteindelijk nog 247 Crus Bourgeois in de Médoc erkend.

In het nieuw klassement bestaan er 3 niveaus van Crus Bourgeois:

- Cru Bourgeois Exceptionnel,
- Bourgeois Supérieur en
- Cru Bourgeois

Het voordeel voor de consument is de duidelijkheid, maar het liet heel wat ontevreden niet-geklasseerde eigenaars van domeinen achter. Tandengeknars alom.

Vandaag is Thierry Gardinier, eigenaar van Phélan-Ségur, de voorzitter van de Alliance de Crus Bourgeois du Médoc. De man die technisch alles in het oog moet houden is Olivier Sèze, van het schitterende Château Charmail.

Historiek van Chasse-Spleen

Het domein behoort tot de grootste van de appellatie met zijn 85 hectares, gelegen op het zuiden en het oosten van de kiezelachtige heuvel van Grand Poujeaux. Nu pas hebben ze nog wijngaarden (Gressier-Poujeaux) bijgekocht waardoor het domein ongeveer 100 ha beslaat.

Het domein is ontstaan uit een verdeling van familiaal bezit van de familie Gressier in 1822. Baudelaire zou de naam gegeven hebben aan deze toen reeds gereputeerde wijn, toen hij op bezoek was bij Odilon Redon, de illustrator van het boek "Spleen et Idéal" en tevens buur van Chasse-Spleen. Of was het Lord Byron toen hij op weg was naar Spanje?

Mevrouw Castaing, de eerste eigenares luisterde wellicht naar één van beide dichters. Zij erfde dit domein dat vroeger één geheel vormde met Poujeaux. Voor beide domeinen was het te laat om zich te laten klasseren in het

klassement van 1855. De wijn werd wel geklasseerd als Cru Exceptionnel in 1860. Dit werd bevestigd in het klassement van 1932 van de Crus Bourgeois en nu nogmaals met de laatste klassering in 2003.

Begin van de 20^{ste} eeuw was de wijngaard eigendom van een Duitser uit Bremen: de heer Segnitz. In 1922 werd het kastel gekocht door M. Lahary, die het terug verkocht in 1976 aan de huidige eigenaars. Die investeerden zwaar in de gebouwen en installaties. Vandaag zijn het Jean-Pierre Foubet en Céline Villars (zus van Claire die hier haar carrière startte) die het domein beheren.

Karakteristieken van Chasse-Spleen in het algemeen

Een Chasse-Spleen heeft de eigenschap harmonieus te zijn met stevige tannines, krachtig met een stevig boeket, en tegelijkertijd toch elegant. Hij houdt ook altijd zijn beloftes na twee glazen. Hij verjaagd het (liefdes)verdriet (Chasser le Spleen).

Technische elementen van Chasse-Spleen

Totale oppervlakte 85 ha. De densiteit van de stokken is 8600 / ha. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 30 jaar. De gemiddelde jaarlijkse productie is ongeveer 450 000 flessen per jaar.

Ligt ook vlakbij de Auberge du Lion d'Or (Arcins) waar je bijzonder lekker kan eten aan een vriendenprijsje en enkel levensgevaar loopt als je van Duitse origine bent...

De beplanting is 73% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot en 7% Petit Verdot. De oogst gebeurt volledig manueel. De temperatuur is gecontroleerd in de betonnen kuipen bedekt met email door serpentins waardoor koud water stroomt, en in de inox-cuves d.m.v. ringen met koud water. Men gebruikt ongeveer 40% nieuwe vaten en de wijnen rijpen 18 maanden op vat. Klaring gebeurt met vers eiwit op vat, er is geen filtering.

Tweede wijn van het château is L'Ermitage de Chasse-Spleen.

Wij proeven de jaargangen 2003, 2002, 2001, 2000, 1999, 1998.

Eric Merny