CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2015

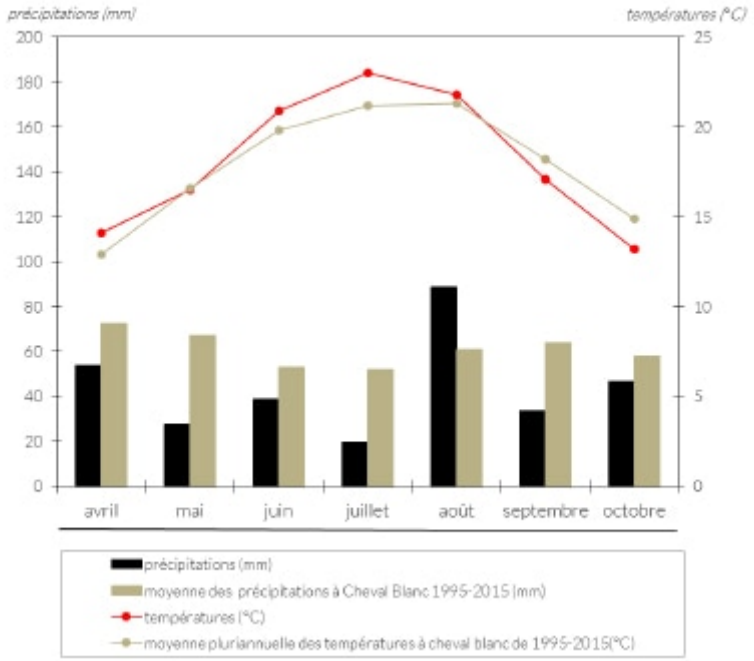
2015 est un millésime sec, chaud en début d'année, puis frais sur la maturation. La récolte fut d'une homogénéité historique, conduisant la propriété à ne pas produire de Petit Cheval. Les vins de 2015 sont remarquablement harmonieux et équilibrés.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les températures et les précipitations ont été proches des valeurs normales sur les trois premiers mois de l'année. Le reste de l'année 2015 a été particulièrement sec, à l'exception d'un épisode pluvieux dans la première quinzaine du mois d'août. Le cumul des précipitations sur l'année s'est élevé à 535 mm, soit la deuxième valeur la plus faible depuis 20 ans. Seul 2005 fut encore moins arrosé (501 mm). Les températures ont été largement supérieures aux valeurs normales d'avril à août compris. Les mois de septembre et octobre ont été secs et plutôt frais. A l'exception d'assez fortes pluies le 2 octobre, la grande majorité des vendanges s'est déroulée par temps sec.

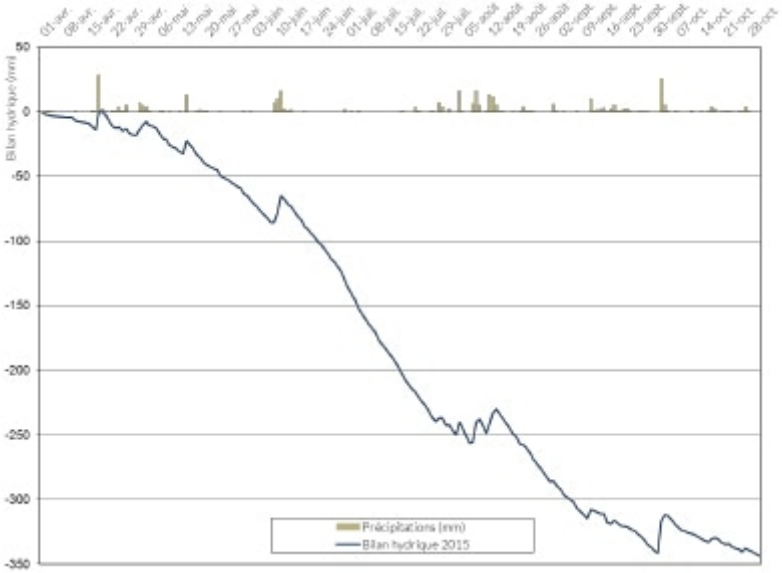
2015 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

2015 a été une année très sèche, ponctuée d'un épisode pluvieux pendant la première quinzaine du mois d'août. La vigne a cependant très bien résisté à la sécheresse. Elle s'est installée très progressivement au cours de la première partie de la saison et la vigne et pu mettre en place des mécanismes d'adaptation. Au début du mois d'août, la contrainte hydrique a néanmoins été très forte sur les sols graveleux, où des valeurs de potentiel tige de -16 bars furent enregistrées. Grâce aux pluies du mois d'août, la forte contrainte n'a pas basculé vers un stress hydrique, qui aurait pu être délétère pour les jeunes vignes sur les sols graveleux. A partir du 15 août, des conditions de nouveau sèches ont permis au déficit hydrique de se creuser de nouveau jusqu'au début du mois d'octobre. Si on classe les millésimes depuis 1952 du plus sec au plus humide par le calcul du bilan hydrique, 2015 est classé 2e sur 64 au 30 septembre.

BILAN HYDRIQUE 2015



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a eu lieu au cours de la dernière semaine de mars pour le Merlot et début avril pour le Cabernet franc, en léger retard de quelques jours par rapport aux dates habituelles. Au moment de la floraison ce retard avait été rattrapé. La véraison s'est déroulée au cours de la première semaine d'août. Les premières parcelles de Merlot ont été vendangées à partir du 15 septembre. Le Cabernet franc a été récolté entre le 28 septembre et le 7 octobre. Le temps variable du début de saison a nécessité une surveillance pour éviter toute contamination par le mildiou. La pression est retombée lorsque le temps sec s'est installé au mois de juillet. La contrainte hydrique a ralenti la pousse des rameaux et limité la taille des baies, deux conditions indispensables à la réussite d'un grand millésime. Un éclaircissage réalisé à la véraison a permis d'homogénéiser la maturité. Les raisins ont été vendangés avec un état sanitaire proche de la perfection. Le beau temps très stable pendant les vendanges (du 15 septembre au 7 octobre) a permis d'attendre la pleine maturité pour chaque parcelle et un état sanitaire parfait à la récolte, sans la moindre trace de Botrytis.

Stades phénologiques en 2015	Merlot	moyenne 1996-2015	Cabernet franc	moyenne 1996-2015
Débourrement	12 avril	30 mars	12 avril	4 avril
Floraison	31 mai	30 mai	1er juin	1er juin
Véraison	2 août	2 août	7 août	6 août
Récolte	3 septembre – 28 septembre	18 septembre	18 septembre-6 octobre	28 septembre
Durée en jours entre…				
Débourement et floraison	49 jours	61 jours	50 jours	58 jours
Floraison et véraison	63 jours	64 jours	64 jours	67 jours
Véraison et récolte	32 jours	48 jours	45 jours	51 jours

Le début de saison a été marqué par une virulence inhabituelle du black rot. Quelques tâches de mildiou sont apparues avec les pluies du début du mois d'août, mais elles ont vite séché dès la fin du mois. Cependant, grâce aux conditions globalement sèches, la pression des maladies cryptogamiques fut relativement faible sur l'ensemble de la saison. L'incidence du Botrytis à la récolte fut minime.

Le début de saison a été marqué par une virulence inhabituelle du black rot. Quelques tâches de mildiou sont apparues avec les pluies du début du mois d'août, mais elles ont vite séché dès la fin du mois. Cependant, grâce aux conditions globalement sèches, la pression des maladies cryptogamiques fut relativement faible sur l'ensemble de la saison. L'incidence du Botrytis à la récolte fut minime.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La sortie de la vigne a été correcte et la floraison s'est déroulée dans d'assez bonnes conditions. Malgré un poids des baies proche de la moyenne, le rendement a été assez nettement inférieur aux valeurs normales pour les deux cépages.

La contrainte hydrique précoce a réduit la taille des baies pour le Merlot. Les pluies du mois d'août ont davantage impacté le poids des baies du Cabernet franc, cépage plus tardif.
La composition du moût à maturité a reflété les bonnes conditions de maturation. Les raisins ont été riches en sucres et pauvres en acide malique. Le degré moyen des Cabernets francs a été légèrement supérieur aux Merlots, ce qui avait déjà été observé en 2011. Néanmoins, grâce aux conditions fraîches de la fin de saison, les pH à l'encuvage ont été inférieurs aux valeurs moyennes et les raisins ont conservé une très bonne fraîcheur aromatique. Ils étaient moyennement riches en composés phénoliques.

Les raisins ont été pauvres en azote, en particulier pour le cépage Merlot. Cette faible alimentation azotée ne pose aucun problème qualitatif, mais elle a nécessité de supplémenter les cuves en azote pour assurer une bonne fermentiscibilité des moûts.

2015 est une année sèche, ponctuée par des pluies au moment de la véraison. Le début de l'année a été chaud et des températures plus fraîches ont été enregistrées pendant la période de maturation. Ces conditions climatiques ont été favorables à la maturation. Les vins de 2015 sont particulièrement harmonieux et équilibrés.

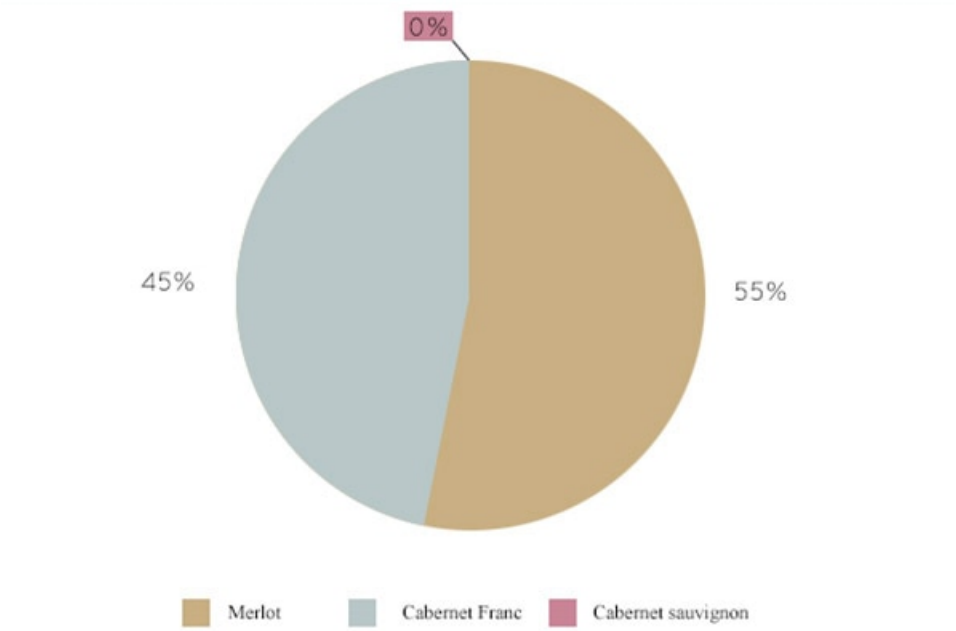
Rendement(hl/ha)		
Merlot	39,7	38,9
Cabernet Franc	28,2	34,2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vinification fut très classique en 2015. Quatre cuves remplis avec des raisins provenant de sols sableux ont été saignées à 15%, ce qui donne un taux de saigné moyen très faible sur l'ensemble de la récolte (1,6%).

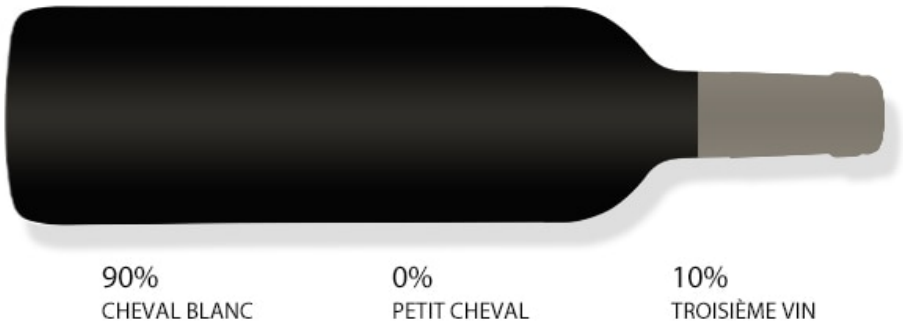
ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2015



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2015

RÉPARTITION DES VINS EN 2015, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2015 PAR FORMAT

LES DEGUSTATIONS

01/03/2016

Le premier nez d’abord discret montre rapidement sa complexité aromatique. Les fruits dominent en mêlant fruits rouges et fruits noirs tel que la cerise, la framboise, la mûre, le cassis. Le registre floral n’est pas en peine, ce vin exprime violette, rose, pivoine, lilas. L’aération laisse apporter petit à petit des notes poivrées, épicées, presque caramélisées. Le nez brille par son éclat et sa netteté. L’attaque, crémeuse et volumineuse, se prolonge vers un milieu de bouche aux tanins puissants mais enrobés, riches et élégants, volumineux et raffinés. C’est l’équilibre entre les tanins et l’acidité qui confère à ce vin toute sa race et lui donne une longueur interminable, fraîche et fruitée. La persistance aromatique de ce Cheval Blanc est impressionnante.