

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

19
96

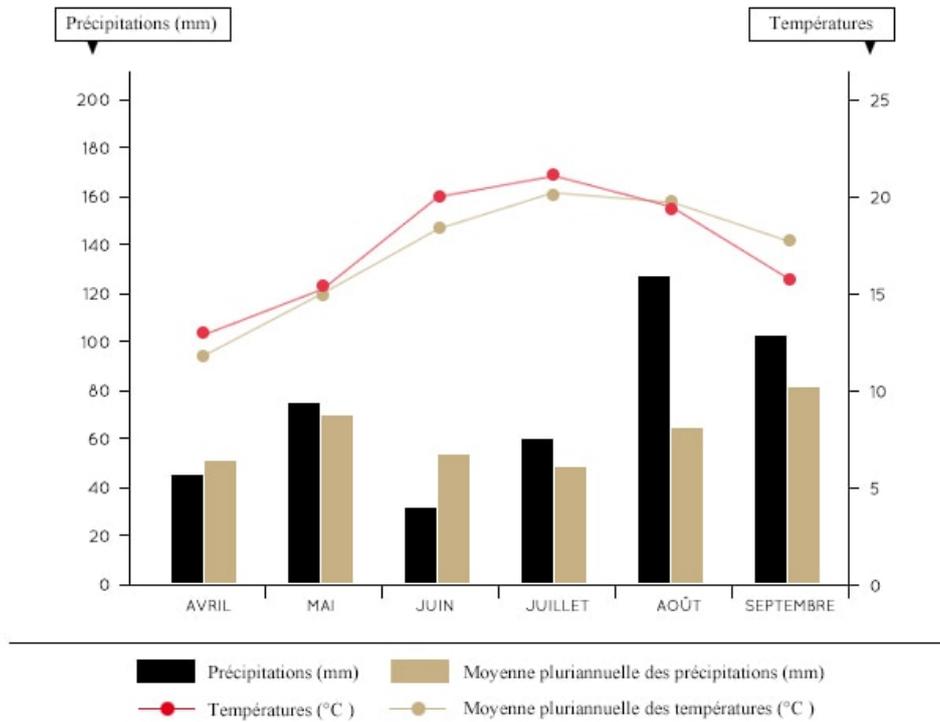
Le millésime 1996 est typé par le Cabernet franc. Ce Cheval Blanc offre une bonne concentration et une grande complexité aromatique. Il s'est étoffé en vieillissant.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Au cours du mois d'avril et de mai, les températures furent légèrement supérieures aux moyennes relevées et ces mois furent normalement arrosés. Juin a commencé avec du beau temps, mais un rafraîchissement a eu lieu au cours de la dernière décade. Dans l'ensemble, ce mois de juin fut sec. Après une première décade fraîche et très pluvieuse, le temps de juillet se rétablit et fut très chaud et très sec à partir du 11 du mois. Les températures du mois d'août furent proches des valeurs normales, avec une pluviosité très élevée. A la fin du mois un beau temps sec, mais frais s'installa. Septembre a débuté avec un très beau temps sec, très ensoleillé, mais relativement frais, avec des vents du secteur Nord et Est. Les températures maximales furent agréables et proches des normales, mais le rafraîchissement nocturne a été marqué, ce qui a permis de préserver la fraîcheur des raisins en favorisant une maturation sans excès. A partir du 25 septembre, un temps incertain s'installa, avec des averses jusqu'au 5 octobre.

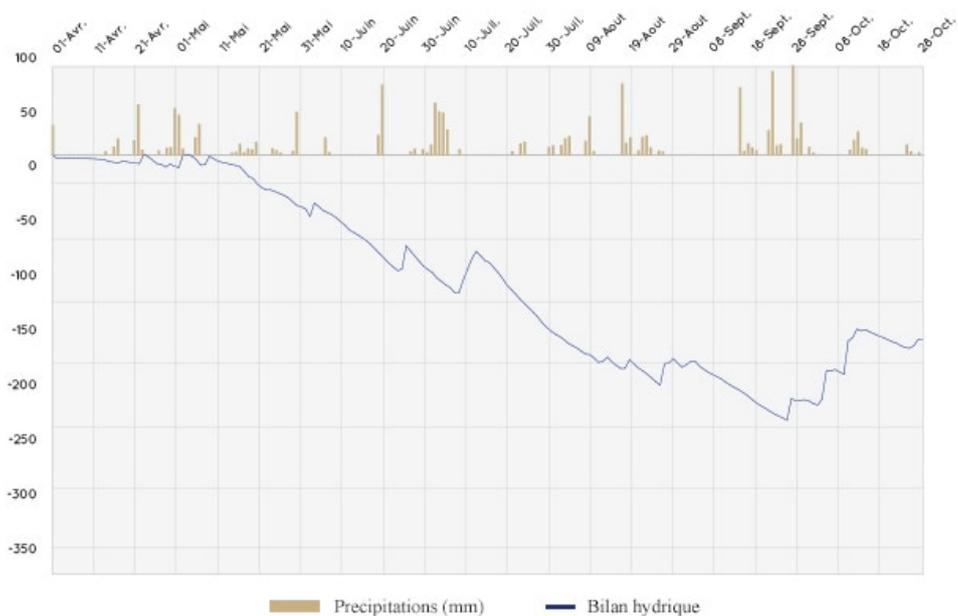
1996 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de subir un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. Le niveau de contrainte hydrique était assez marqué en 1996, malgré des précipitations régulières et mêmes importantes au mois d'août.

BILAN HYDRIQUE 1996



CYCLE DE LA VIGNE

Globalement ce millésime est tardif puisque la plupart des stades phénologiques ont eu lieu après la moyenne observée. Dès le débourrement le cycle végétatif prend du retard, en effet celui-ci a lieu le 8 Avril pour le Merlot et le Cabernet franc, avec 11 jours de retard sur les moyennes enregistrées pour le Merlot et 6 jours de retard pour le Cabernet franc. La floraison et la véraison ont également été observées en retard par rapport aux dates habituelles. La récolte est arrivée proche des dates moyennes puisque elle a débutée par les Merlots le 23 septembre et s'est achevée le 4 octobre par les Cabernet franc.

Stades phénologiques en 1996	Merlot en 1996	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1996	Moyenne 1994-2014
Débourrement	8 avril	28 mars	8 avril	2 avril
Floraison	5 juin	30 mai	6 juin	1er juin
Véraison	7 août	2 août	12 août	8 août
Début des vendanges	23 septembre	19 septembre	28 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	28 septembre	27 septembre	4 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourrement et floraison	59 jours	63 jours	60 jours	60 jours
Floraison et véraison	64 jours	64 jours	68 jours	68 jours
Véraison et récolte	48 jours	48 jours	48 jours	50 jours

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Malgré la forte pluviosité du mois d'août, le poids des baies n'était pas particulièrement élevé : les grappes de Cabernet franc étaient même plus concentrées que les moyennes relevées. La qualité des Merlots fut irrégulière mais de très bons lots ont été rentrés le 23 et le 24 septembre. Les Cabernet francs ont été vendangés du 28 septembre au 4 octobre : leur qualité était très bonne. Les raisins étaient moyennement riches en sucre et assez riches en composés phénoliques. Ils présentaient une acidité relativement forte, à cause d'une présence marquée d'acide malique.

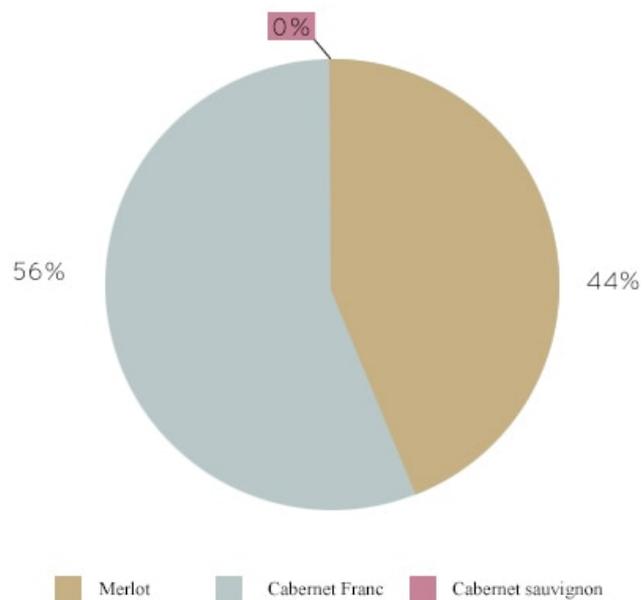
Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	42,0	38,9
Cabernet franc	41, 9	34,2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé de 17% de vin de presse, Cheval Blanc 1996 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1996



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 1996



RÉPARTITION DES VINS EN 1996, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



69%
CHEVAL BLANC

17%
PETIT CHEVAL

14%
TROISIÈME VIN

Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,49
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,72
pH	3,24
SO ₂ Total (mg/L)	108
Sucres réducteurs (g/L)	1,0
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

1996 a offert des lots de cabernet franc d'excellente facture, ainsi que certains lots de merlots de grande qualité. Typé par le cabernet franc qui est majoritaire dans l'assemblage, ce millésime montre des qualités typiques de ce cépage.

La robe dense est rouge rubis avec beaucoup d'éclat et ourlé d'un rouge plus tuilé, synonyme d'évolution.

Si le premier nez reste fermé, il évolue à l'agitation en arômes complexes de cassis et de fruits à l'eau-de-vie teintés de discrètes notes boisées et finement vanillées. Le nez s'intensifie et se complexifie tout en restant dominé par les arômes de fruits.

L'attaque en bouche est puissante et est suivie d'une évolution vineuse et élégante. Ce millésime montre beaucoup de fraîcheur, le milieu de bouche est riche et dense. Les tannins sont enrobés mais serrés. Les arômes de fruits se prolongent longtemps jusqu'à la finale qui conserve la fraîcheur.

Le millésime 1996 de Cheval Blanc présente une bonne concentration et une grande

complexité aromatique qui s'est étoffée durant le vieillissement. Superbe depuis plusieurs années, il présente des signes d'évolution mais semble avoir encore un potentiel de garde intéressant.