

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

1998

1998 est une année exceptionnelle et classique dans son style, marquée par un climat très sec et assez frais.

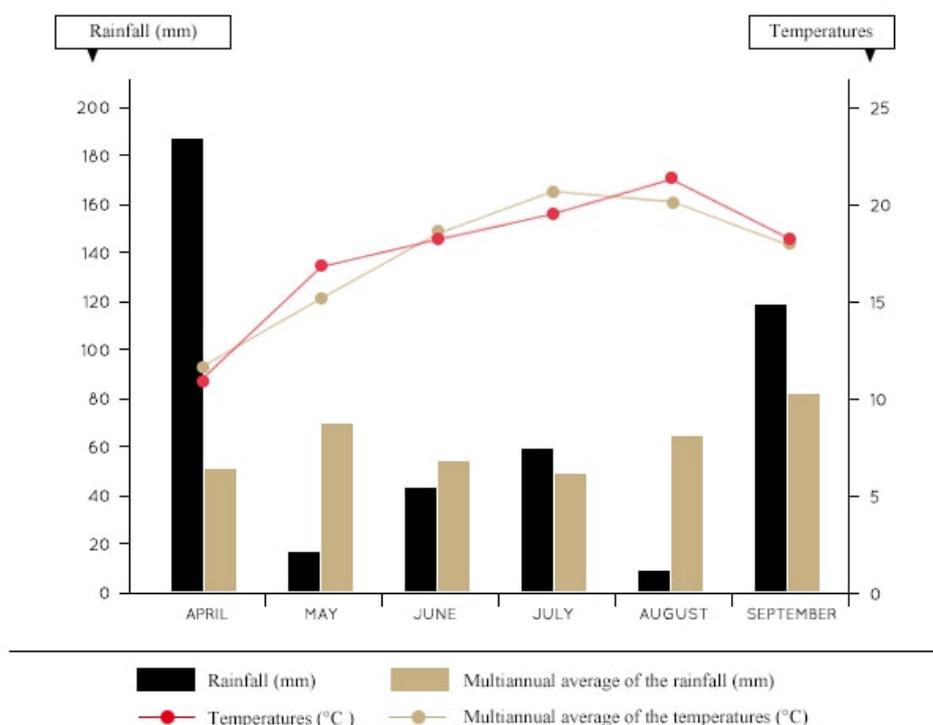
Aérien, le Cheval Blanc 1998 est riche, puissant et racé à la fois, et d'une grande pureté de style.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un mois de mai sec, les précipitations furent proches des moyennes en juin et en juillet. Août fut très sec. Sur l'ensemble de l'été, les températures furent proches des normales, avec des mois de mai et d'août plutôt chauds et un mois de juillet plutôt frais. Septembre a débuté avec un temps chaud et faiblement pluvieux. Le temps s'est rafraîchi au cours de la deuxième décennie de septembre avec de nouvelles précipitations. 1998 est une excellente année malgré les quelques pluies de septembre.

1998 : 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. Au cours du mois d'août, le déficit hydrique fut important, provoquant un arrêt de croissance précoce et une grande concentration des baies.

BILAN HYDRIQUE 1998



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a été précoce, 3 jours avant la date moyenne habituelle, puis la floraison et véraison se sont déroulées à des dates proches de la normale. Le temps frais, qui s'est installé dès le 11 septembre, a empêché le développement de Botrytis. La totalité des raisins de Merlot ont été vendangés avant les fortes pluies du 27 septembre.

Stades phénologiques en 1998	Merlot en 1998	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1998	Moyenne 1994-2014
Débourrement	25 mars	28 mars	29 mars	2 avril
Floraison	3 juin	30 mai	4 juin	1er juin
Véraison	5 août	2 août	9 août	8 août
Début des vendanges	21 septembre	19 septembre	28 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	25 septembre	27 septembre	5 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				

Stades phénologiques en 1998	Merlot en 1998	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1998	Moyenne 1994-2014
Débourèvement et floraison	71 jours	63 jours	68 jours	60 jours
Floraison et véraison	64 jours	64 jours	67 jours	68 jours
Véraison et récolte	48 jours	48 jours	51 jours	50 jours

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Grâce à l'installation d'une sécheresse relative lors du mois d'août, l'arrêt de croissance des rameaux a été précoce. Ceci a permis un excellent début de la période de maturation et la production par la vigne de petites baies riches en sucre et en composés phénoliques. La couleur et les composés phénoliques se sont facilement libérés au cours de la macération. Le potentiel alcoolique a dépassé 13° en moyenne sur les Merlots. La qualité des divers lots de Merlots était exceptionnelle et celle des Cabernet franc fut bonne. Les rendements ont été faibles : 32 hl/ha.

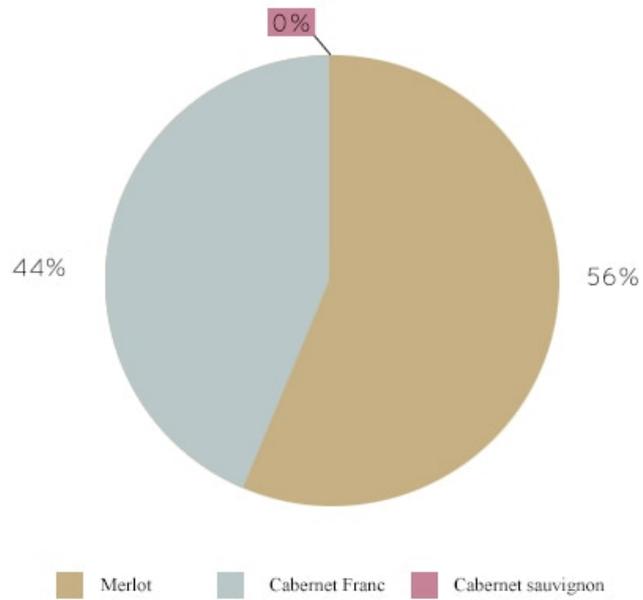
Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	31	38,9
Cabernet franc	32,2	34,2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

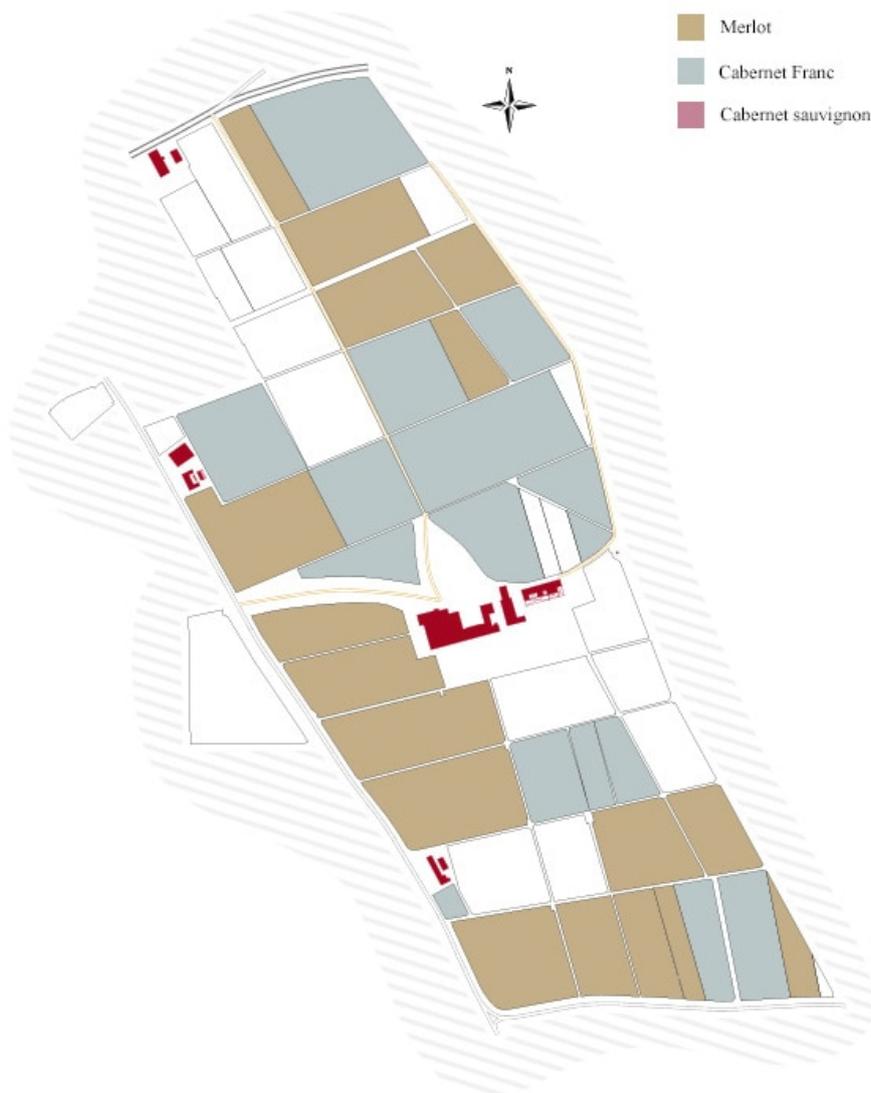
Composé de 10% de vin de presse, Cheval Blanc 1998 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1998



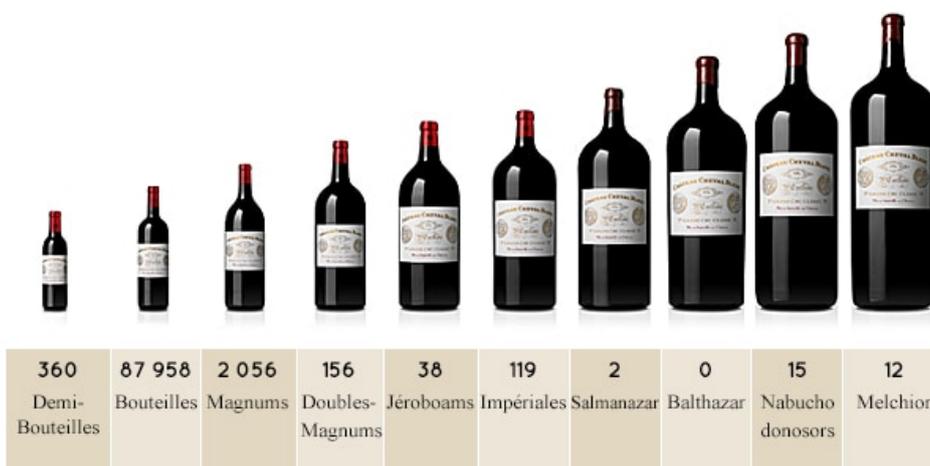
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC
1998



RÉPARTITION DES VINS EN 1998, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 1998 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,7
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,59
pH	3,42
SO ₂ Total (mg/L)	100
Sucres réducteurs (g/L)	1,2
IPT (DO280)	77

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

1998 est un millésime exceptionnel, d'un style classique typique de Cheval Blanc car axé sur la finesse et la complexité, mais avec cependant une puissance et une richesse qui traduisent un équilibre remarquable.

La robe est très intense avec des reflets brillants, rouge rubis foncé au cœur du verre et tuilée par l'évolution sur le bord du disque.

Le nez est riche et puissant, dominé par des arômes ciselés et précis de fruits noirs mûrs. Des notes de tabac, de truffe et de cèdre incarnent le caractère racé de ce millésime. Les arômes empyreumatiques de torréfaction, de cacao et d'amandes sont équilibrés par les arômes frais d'eucalyptus et de feuille de laurier.

La bouche est ronde et riche, mais guidée par des arômes d'une grande netteté et d'une grande pureté. Le retour aromatique est impressionnant de finesse et de complexité et les tannins finement maillés et enrobés s'expriment sur une trame continue et serrée sans aucune agressivité. La longueur du vin est remarquable et s'achève dans une finale aérienne interminable, signe d'un vin racé et d'une grande pureté de style.

Le millésime 1998 est remarquable de précision et de complexité, avec une matière riche et puissante parfaitement équilibrée. C'est un vin aérien à conserver longtemps pour révéler tout son potentiel.