CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2001

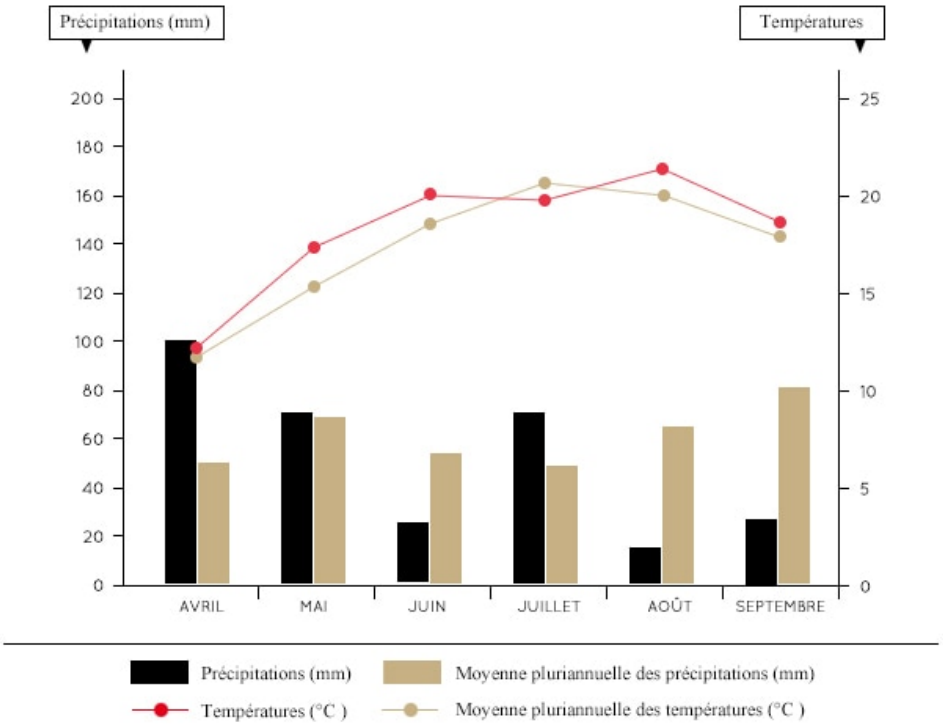
2001 fut une année plutôt sèche et sans excès de chaleur.
Les vins sont complets, avec de la fraîcheur, un fruité complexe et éclatant et une belle trame tannique.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les 4 premiers mois de l'année sont doux et pluvieux, à l'exception du mois de février qui est plutôt sec.
En moyenne sur la période avril – septembre 2001, les précipitations et les températures affichent des valeurs proches des moyennes saisonnières. Les précipitations sont importantes au mois de juillet (125 mm), mais relativement faibles en août et en septembre. Août est chaud (+1,6°C par rapport aux moyennes) et septembre plutôt frais (-2,2°C).
A l'exception de deux journées pluvieuses, les conditions climatiques sont favorables pendant les vendanges.

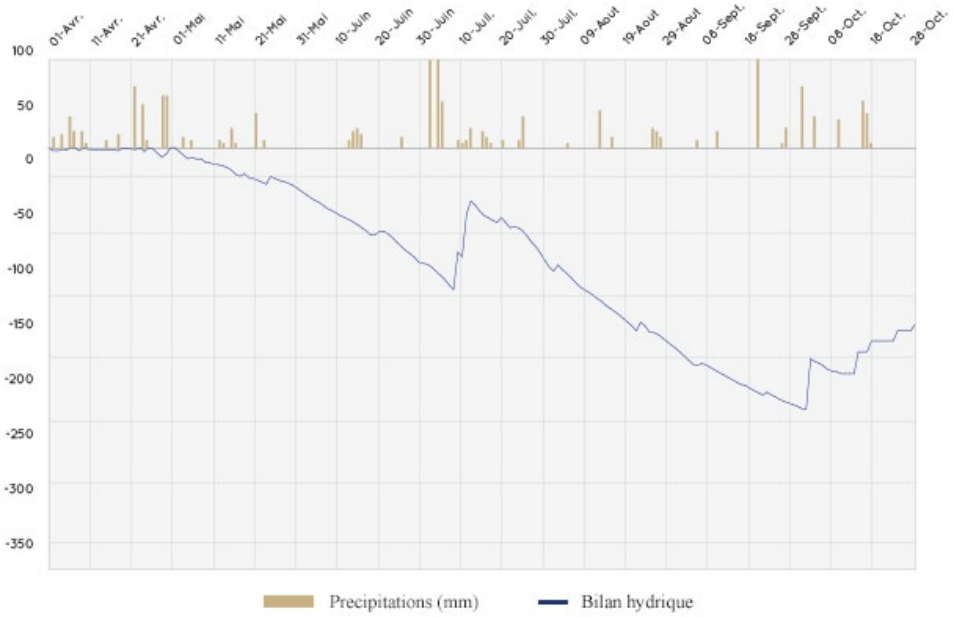
2001 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de connaître un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins Les mois de mai et de juin ont été secs. Les précipitations importantes au début du mois de juillet ont interrompu la contrainte hydrique qui était en train de s'installer. Cependant, les mois d'août et septembre ont été secs et ont induit une alimentation en eau limitante pendant la période de maturation, avec des conséquences bénéfiques sur le potentiel de la récolte.

BILAN HYDRIQUE 2001



CYCLE DE LA VIGNE

Après un débourrement précoce, la floraison a pris du retard puisqu'elle a eu lieu 3 jours après la date moyenne. La mi-véraison a été notée le 11 août pour le Merlot et le 14 août pour le Cabernet franc, les deux cépages étant en retard par rapport aux dates moyennes. Les vendanges se sont déroulées du 24 septembre au 9 octobre, soit également avec un peu de retard par rapport aux dates observées depuis 10 ans. Le décalage de la phénologie est la conséquence logique des températures relativement fraîches observées en 2001.

Stades phénologiques en 2001	Merlot en 2001	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2001	Moyenne 1994-2014
Débourement	23 mars	28 mars	27 mars	2 avril
Floraison	2 juin	30 mai	4 juin	1er juin
Véraison	11 août	2 août	14 août	8 août

Stades phénologiques en 2001	Merlot en 2001	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2001	Moyenne 1994-2014
Début des vendanges	24 septembre	19 septembre	2 octobre	27 septembre
Fin des vendanges	2 octobre	27 septembre	8 octobre	5 octobre
Durée en jours entre…				
Débourement et floraison	72 jours	63 jours	70 jours	60 jours
Floraison et véraison	71 jours	64 jours	72 jours	68 jours
Véraison et récolte	44 jours	48 jours	49 jours	50 jours

L'état sanitaire au moment de la récolte a été excellent cette année puisque le taux de Botrytis est quasiment nul pour le Merlot et légèrement supérieur à 0,1 % pour le Cabernet franc ce qui est exceptionnel. La faible pluviométrie des mois d'août et septembre et les travaux en vert méticuleux sont sans doute les principaux facteurs ayant permis d'obtenir un tel résultat.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les raisins présentaient un très bon équilibre sucre/acide au moment de la récolte. Les baies de Merlot étaient de petite taille. Le rendement était de 33 hl/ha en moyenne pour le Cabernet franc et 40 hl/ha pour le Merlot.
En 2001, un grand effort a été réalisé sur la qualité des travaux en vert : épamprage, levage, échardage, éclaircissage et effeuillage. Ces opérations ont permis d'avoir une récolte très régulière d'une parcelle à une autre et une parfaite répartition des grappes. Elles ont permis de maintenir un microclimat lumineux à l'intérieur de la végétation et dans la zone des grappes, malgré un assez fort développement de la vigne au mois de juillet et au début du mois d'août.
2001 est une très bonne année. Un tri sévère a permis de constituer le meilleur grand vin possible. Seulement 55% de la récolte a été sélectionné pour le Cheval Blanc.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 1996-2014
Merlot	39,7	38,9
Cabernet Franc	32,5	34, 2

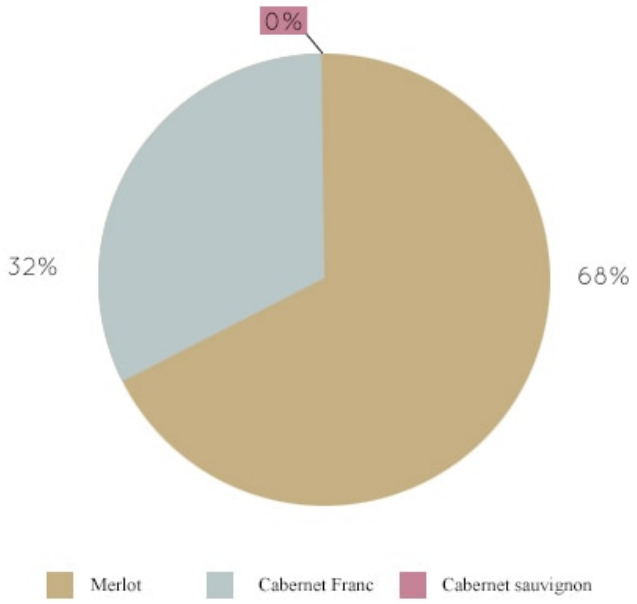
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cheval Blanc 2001, qui contient 1% de vin de presse, n'a pas subi d'enrichissement, a connu une saignée

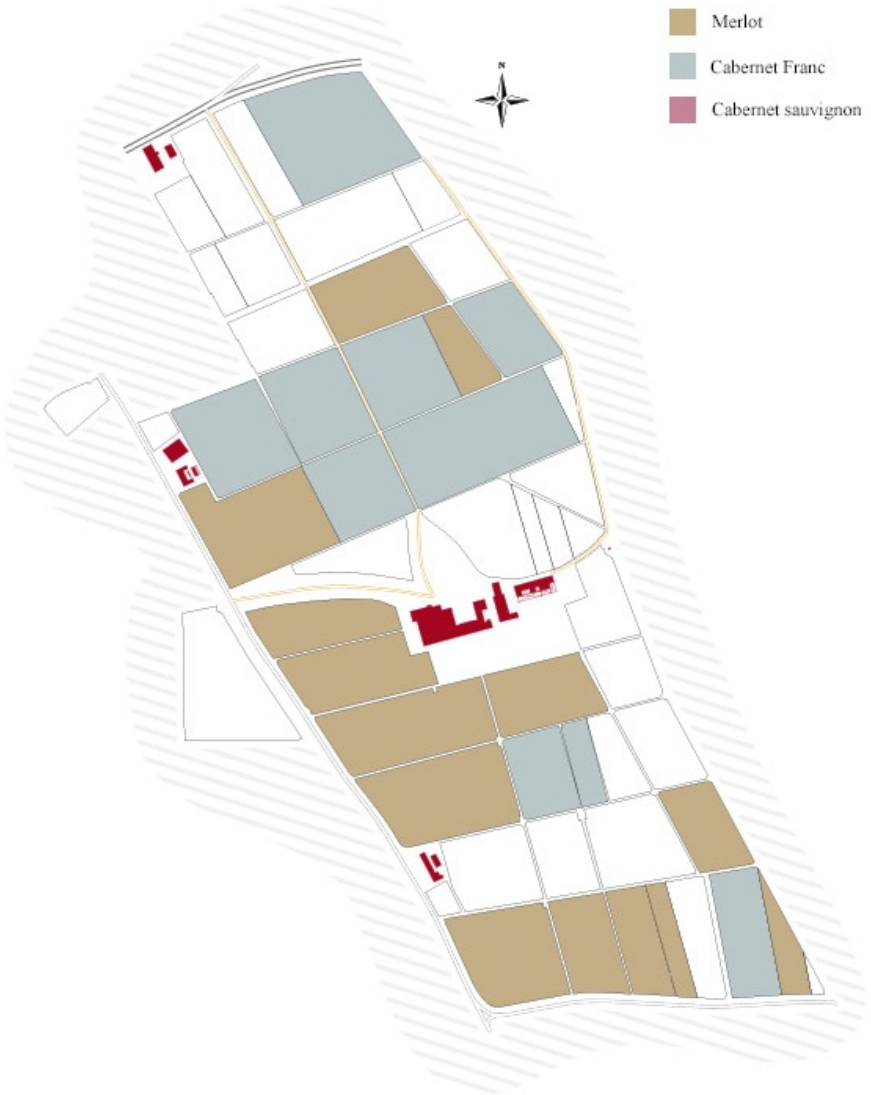
de 6% puis a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

ASSEMBLAGE

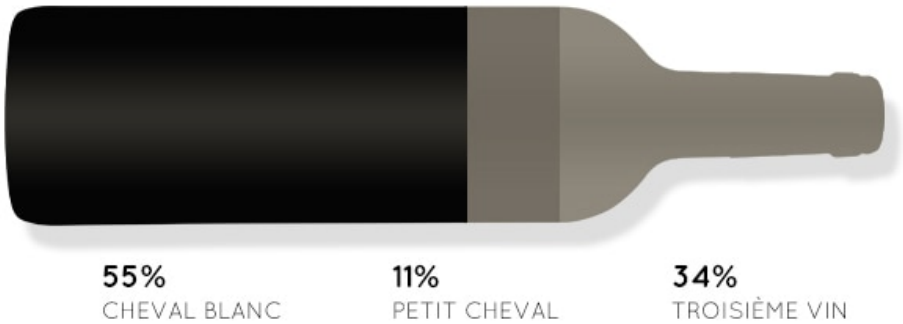
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2001



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2001



RÉPARTITION DES VINS EN 2001, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2001 PAR FORMAT

Degré alcoolique	13,5
Acidité Totale (g H^2 S04/L)	3,25
Acidité Volatile (g H^2 SO4/L)	0,58
pH	3,66
SO2 Total (mg/L)	91
Sucres réducteurs (g/L)	2,2
IPT (DO280)	72

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Sur une belle trame tannique bien équilibrée, le millésime 2001 associe très joliment les qualités recherchées par l'ensemble de l'équipe de dégustateurs : de la fraîcheur, une bouche onctueuse marqué par un fruité complet et éclatant et une élégante complexité.
La robe d'une couleur rouge sombre et intense présente les premiers signes d'évolution.
Si les arômes de fruits rouges dominent, le nez d'une grande intensité exprime tour à tour la mûre et le cassis, puis le tabac et la violette et évoluent vers des notes finement boisées.
L'attaque en bouche vineuse introduit un vin structuré et harmonieux offrant un beau volume en bouche. Le milieu de bouche se distingue par un fruit éclatant. Les arômes de fruits noirs, de truffe et de violette dansent sur un palais onctueux, soyeux et riche. L'équilibre est remarquable et le boisé très fondu. La fin de bouche s'étire en longueur et se distingue par sa superbe fraîcheur.

L'équilibre harmonieux et la très belle trame tannique de ce millésime devrait lui permettre

de vieillir superbement pendant encore plusieurs décennies.