

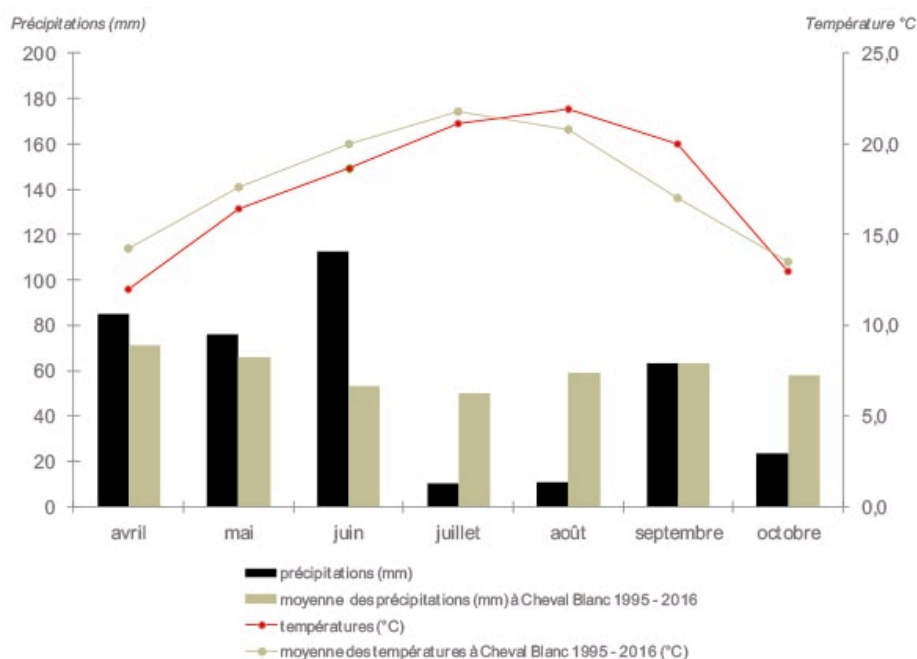
Un très grand millésime, sec et frais, qui exprime toute la typicité d'un grand Cheval Blanc, à la fois complexe, équilibré, dense et frais. Un vin d'un immense potentiel de garde.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les premiers mois de l'année ont été doux et très arrosés (420 mm sur la période janvier - mars). Les températures ont été proches des normales sur les mois d'avril à juin avec toujours des précipitations très importantes (273 mm). Un temps très sec et bien ensoleillé s'est installé à partir des derniers jours de juin et ce temps s'est maintenu jusqu'à la fin de la récolte, seulement ponctué par deux épisodes pluvieux au mois de septembre (13-14 septembre et 30 septembre). La période 1er juillet - 15 octobre a été exceptionnellement sèche. Les mois de juillet, août et septembre ont enregistré le nombre d'heures d'ensoleillement le plus élevé depuis 15 ans. Les températures ont été proches des normales en juillet. Août et septembre ont été chauds, mais avec des nuits relativement fraîches. Les vendanges, qui se sont déroulées du 20 septembre au 12 octobre, ont été très peu arrosées.

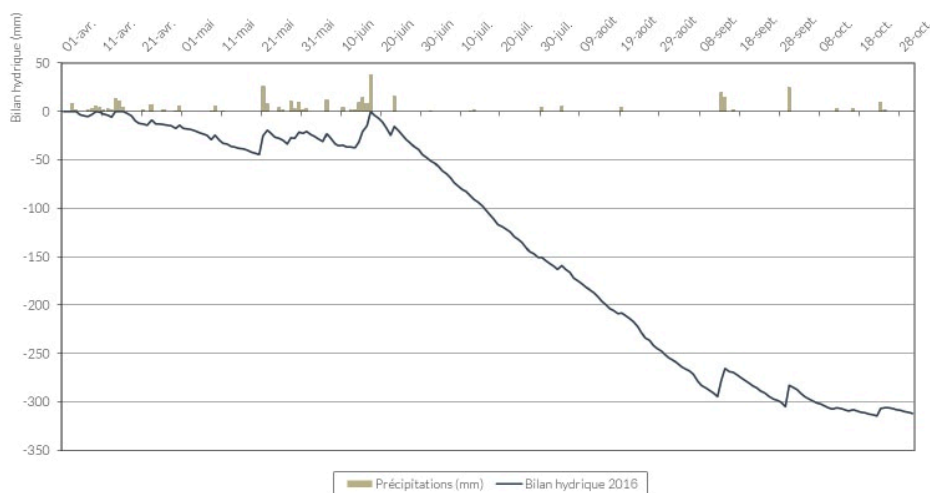
2016 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Le régime hydrique a été très contrasté en 2016 entre le début et la fin de la saison. Les six premiers mois de l'année ont été très arrosés (695 mm, soit largement plus que sur l'ensemble de l'année 2015). Par conséquent, fin juin les sols étaient encore proches de la capacité de rétention. En revanche, du premier juillet jusqu'à la fin de la récolte, le temps a été exceptionnellement sec. Face à ce régime hydrique particulier, le comportement de la vigne a été très différent en fonction des types de sol. Les réserves en eau étaient suffisantes sur les sols argileux et les sols sableux (où la vigne a accès à la nappe). Sur ces sols, le régime hydrique de la vigne a été modérément limitante et particulièrement favorable à la qualité. Sur les sols graveleux, les jeunes vignes ont souffert de la sécheresse, avec localement des défoliations et des blocages de maturité. Les vieilles vignes sur graves, à enracinement plus profond, ont en revanche bien supporté la contrainte hydrique forte, et leur régime hydrique a été très favorable à la qualité.

BILAN HYDRIQUE 2016



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a été précoce en 2016, mais après des mois d'avril et mai relativement frais et très arrosés, la floraison est arrivée avec une petite semaine de retard. Malgré le temps mitigé pendant la floraison, la nouaison s'est déroulée sans problèmes particuliers. Le retard s'est maintenu à la véraison, qui a été particulièrement groupée. La sécheresse a inversé la dynamique de maturation sur les différents sols : elle a été rapide sur les sols argileux et les sols sableux, alors que des blocages ont été constatés sur les jeunes vignes plantées sur les sols graveleux. De ce fait, ces parcelles, qui sont habituellement parmi les premières à être vendangées, ont été ramassées en dernier. Les vendanges se sont déroulées du 20 septembre au 12 octobre, sur 23 jours, par un très beau temps, ponctué seulement de deux épisodes pluvieux. Une parcelle de Cabernet-Sauvignon, plantée en 2014, a produit sa première récolte à un parfait état de maturité.

Stades phénologiques en 2016	Merlot	moyenne 1996-2015	Cabernet franc	moyenne 1996-2015
------------------------------	--------	-------------------	----------------	-------------------

Stades phénologiques en 2016	Merlot	moyenne 1996-2015	Cabernet franc	moyenne 1996-2015
Débourrement	25 mars	30 mars	28 mars	4 avril
Floraison	5 juin	30 mai	7 juin	1er juin
Véraison	8 août	2 août	3 août	6 août
Récolte	20 septembre - 1 octobre	18 septembre	28 septembre-12 octobre	28 septembre
Durée en jours entre...				
Débourrement et floraison	72 jours	61 jours	71 jours	58 jours
Floraison et véraison	64 jours	64 jours	67 jours	67 jours
Véraison et récolte	43 jours	48 jours	46 jours	51 jours

Le début de saison a été marqué par une forte pression de mildiou. Grâce au beau temps qui s'est installé à partir de fin juin, cette pression n'a pas eu d'incidence négative. L'état sanitaire à la récolte fut exceptionnel.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La sortie de la vigne a été forte et la nouaison s'est déroulée dans de bonnes conditions. Malgré la sécheresse de la deuxième partie de la saison, le poids des baies a été proche de la moyenne. Le rendement a été assez nettement supérieur aux valeurs normales pour les deux cépages. La contrainte hydrique est arrivée relativement tardivement et elle n'a pas eu d'incidence sur le poids des baies. Une autre explication est qu'il n'y a pas eu de limitation de l'alimentation en azote.

Rendement(hl/ha)		
Merlot	50,3	33,7
Cabernet Franc	37,9	29,9

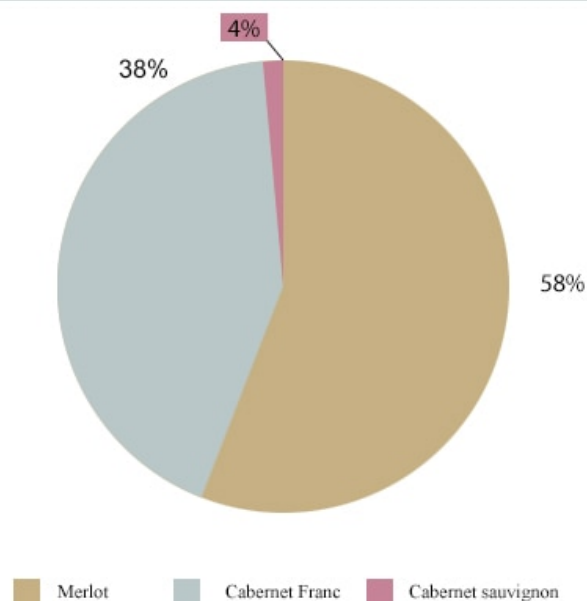
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

En 2016, la teneur en sucre des raisins à l'encuvage était dans la moyenne des dix dernières années.

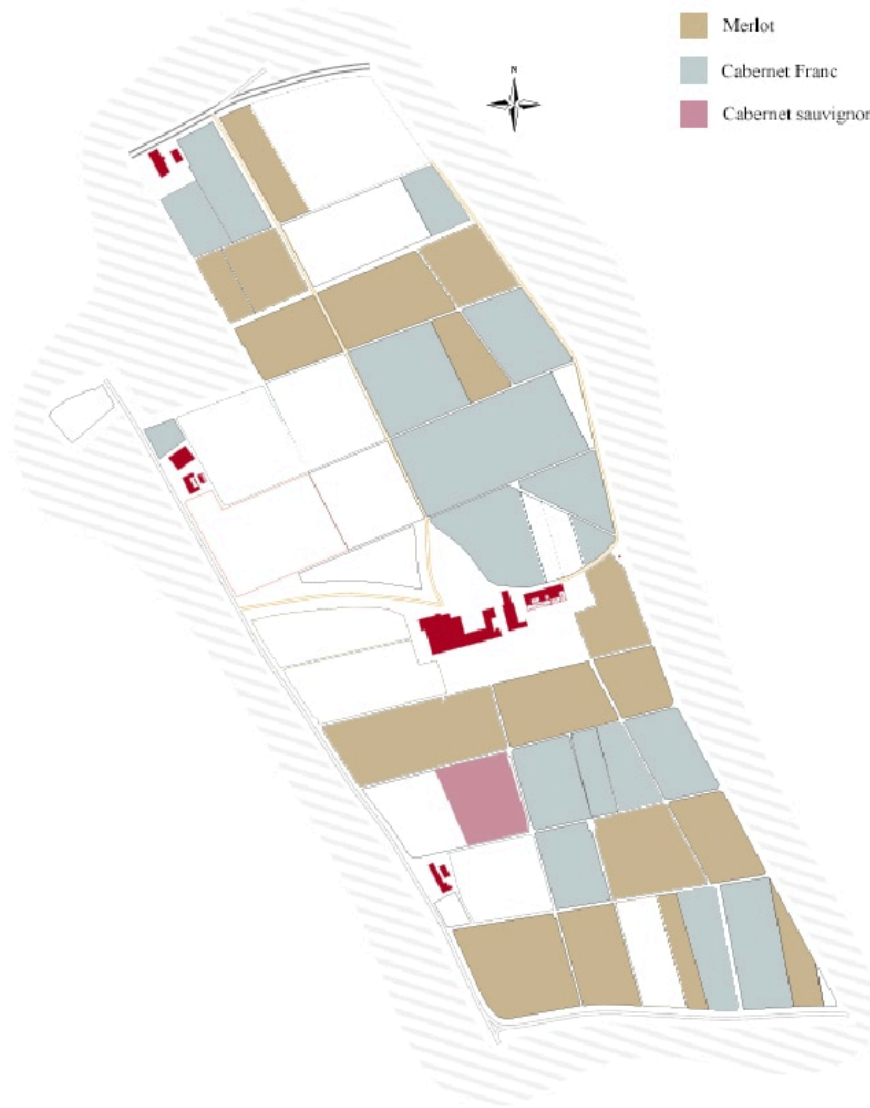
L'acidité totale était plus faible, à cause d'une teneur en acide malique du raisin peu élevée. Ceci est presque toujours le cas dans les années à contrainte hydrique et traduit une très bonne maturité du raisin au moment de la récolte. Fait exceptionnel en 2016, la faible teneur en acide malique ne s'est pas traduite par des pH élevés.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2016



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2016



RÉPARTITION DES VINS EN 2016, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN

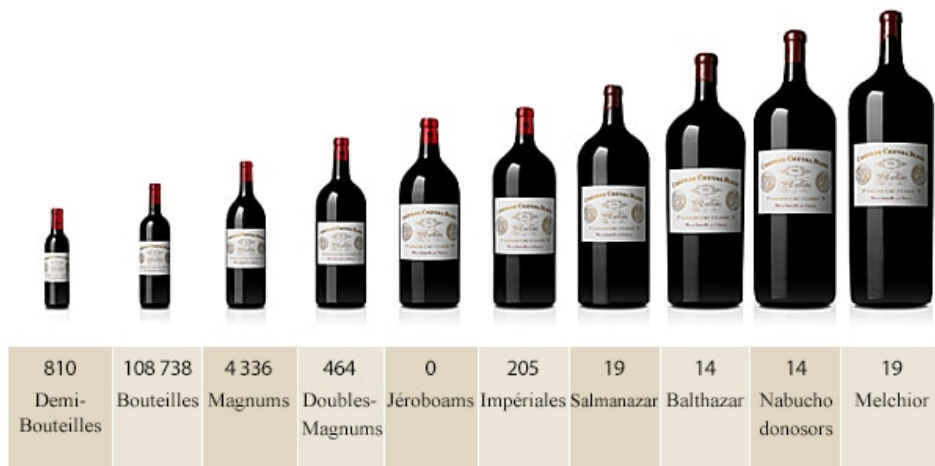


92%
CHEVAL BLANC

8%
PETIT CHEVAL

0%
TROISIÈME VIN

RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2016 PAR FORMAT



LES DEGUSTATIONS

01/03/2017

Le premier nez d'abord discret montre rapidement sa complexité aromatique. Les fruits dominant 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.