

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

20
17

Millésime hors-norme, où l'assemblage de Cheval Blanc est très atypique en raison du gel du 28 avril, notamment avec les Cabernet sauvignon qui font une percée inédite dans les proportions du grand vin. C'est un incontournable dont la qualité récompense le travail de haute précision fourni par les vigneron du domaine.

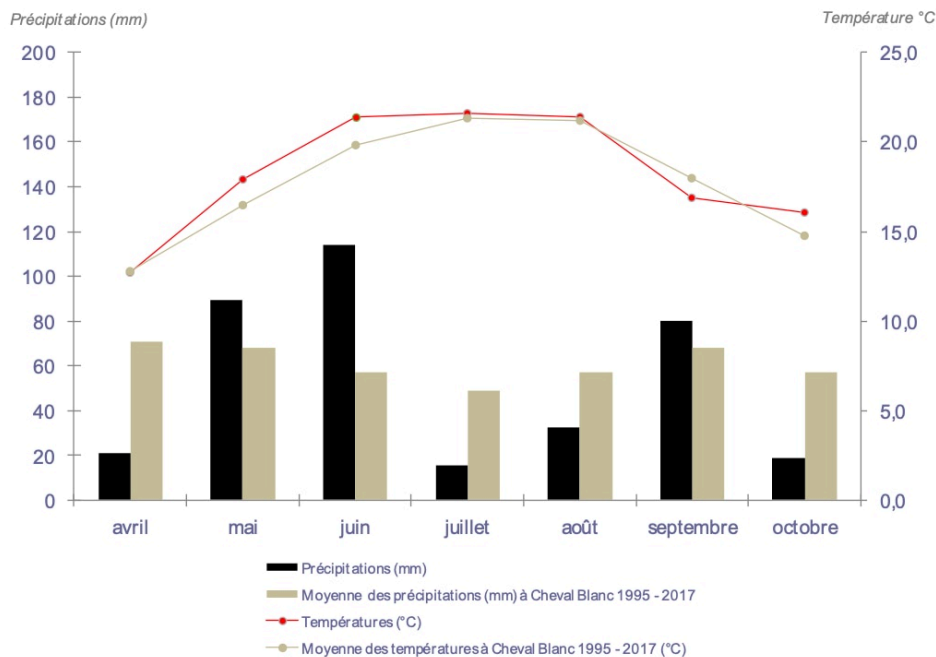
CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Le fait marquant du millésime : le gel du mois d'avril

Ce millésime restera marqué par le violent épisode de gel qui a impacté les vignobles européens lors des dix derniers jours d'avril. A Bordeaux ce sont les températures très basses dans la nuit du 26 au 27 avril qui ont causé le plus de dégâts. Le dernier gel d'une telle intensité dans le bordelais remonte au millésime 1991. Cheval Blanc, du fait de son emplacement n'a été impacté qu'à 30%. Ce n'est hélas pas le cas d'une grande majorité de vigneron girondins. Après le traumatisme d'un tel évènement les équipes de la propriété ont décidé de réagir très rapidement sur les zones concernées. Tous les pieds gelés ont été marqués et taillés une seconde fois afin de favoriser le démarrage d'une seconde génération de raisins. La dynamique de nos équipes a été récompensée par la climatologie exceptionnelle durant l'été et jusqu'à la fin des vendanges. La grande majorité des raisins de deuxième génération ont été récoltés à parfaite maturité et ont intégré les assemblages de CB et PC. Quelle satisfaction pour les équipes qui ont effectué un travail viticole d'une extrême précision tout au long du cycle végétatif. Après un mois de janvier très sec, février et mars furent davantage conformes aux normales. Le mois d'avril fut à nouveau très sec précédant des mois de mai et juin très arrosés (205 mm). Les températures à l'exception de l'épisode de gel du mois d'avril ont été normales. Les mois de juillet et août ont été très peu arrosés mais avec des températures sans excès, les précipitations du mois de septembre dans la moyenne permirent une très belle maturité des raisins et les vendanges se terminèrent en octobre avec un temps superbe.

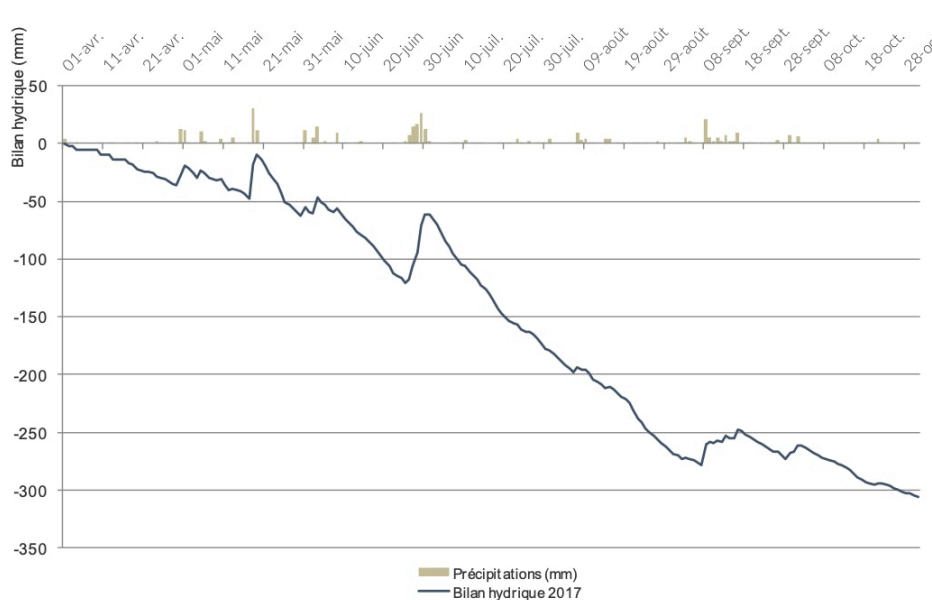
2017 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Le régime hydrique dans sa chronologie a été très favorable à la qualité des raisins. En effet les fortes précipitations de juin ont constitué des réserves importantes pour permettre au végétal de parfaitement profiter de la sécheresse des mois de juillet et août. Un mois de septembre un peu plus arrosé a assuré la continuité des maturités qui se sont achevées dans des conditions idéales avec la un mois d'octobre très sec. Après un mois d'avril très sec les mois de mai et juin très arrosés ont catégorisé le millésime au 30 juin comme humide, dans des moindres proportions toutefois que 2013, 2014 ou encore 2016. Après ce début de cycle végétatif humide, 2017 s'est avérée être une année très sèche suite au peu de précipitations des mois de juillet et août. 2017 se situe au 31 août en sixième position en intensité de contrainte hydrique depuis le millésime 1952, en compagnie de millésimes comme 1989, 1990, 1995 ou encore 2010. Au 30 septembre 2017 se situait au 12^{ème} rang entouré des millésime 2016, 1986 ou encore 1998. Le mois de septembre conforme aux normales n'a fait que favoriser la maturité des raisins qui s'est achevée mi-octobre dans des conditions très sèches. Les trois terroirs de CB ont très bien réagi à ce régime hydrique qui a été moins contraignant que 2016 pour les terroirs de graves. Le régime hydrique de l'été et de l'arrière-saison a fortement contribué à la maturation plus tardive de la deuxième génération de raisins présente sur les parcelles gelées.

BILAN HYDRIQUE 2017



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a été relativement précoce, le 3 avril pour les merlots, le 07 pour les cabernets. La mi-floraison a été notée le 25 mai pour les merlots et le 27 pour les cabernets. Les conditions très pluvieuses n'ont pas altérées la qualité de la floraison qui s'est avérée complète et groupée. La véraison se déroula entre le 23 et le 30 juillet selon les cépages. La grande sécheresse des mois d'été a favorisé un arrêt de croissance précoce. Les vendanges se déroulèrent sur une très longue période du 6 septembre au 11 octobre. Le temps sec de l'été et la belle arrière-saison ont permis d'obtenir une très belle maturité également sur la deuxième génération de raisins. L'état sanitaire a été extrêmement satisfaisant. Du fait du gel les rendements du domaine se sont retrouvés plus bas qu'à l'accoutumée 21 hl/ha.

Stades phénologiques	Merlot	moyenne 1996-2017	Cabernet franc	moyenne 1996-2017
Débourrement	1er avril	30 mars	7 avril	3 avril
Floraison	26 mai	28 mai	28 juin	1er juin
Véraison	23 juillet	3 août	30 juillet	8 août
Récolte	6 septembre	18 septembre	16 septembre	27 septembre
Durée en jours entre...				
Débourrement et floraison	55 jours	62 jours	51 jours	60 jours
Floraison et véraison	58 jours	64 jours	58 jours	67 jours
Véraison et récolte	45 jours	48 jours	45 jours	50 jours

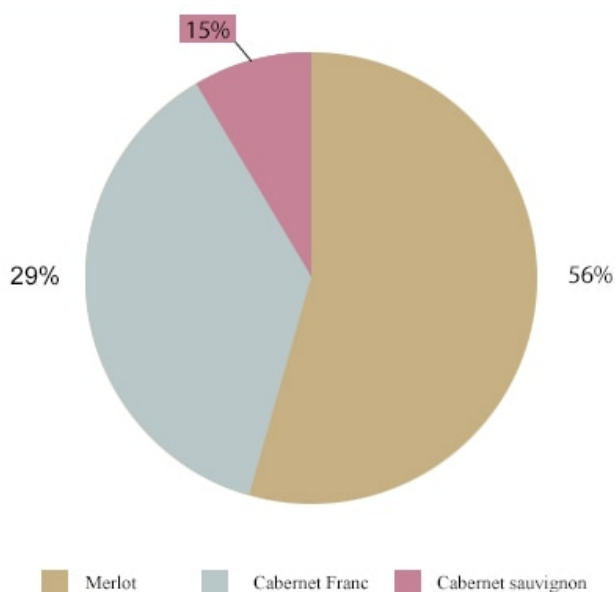
PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

L'approche parcellaire prend tout son sens dans un tel millésime. Nous avons privilégié de petites cuves, pleinement utilisées en raison de faibles rendements dus au gel. La gestion des maturités s'est faite bien entendu parcelle par parcelle, en tenant compte des deux générations pour certaines d'entre elles... source d'extrême complexité dans le schéma de vendange. Le profil des vins est celui d'une année sèche avec une richesse en tanins et en couleur (anthocyanes) importante, tout en conservant la fraîcheur aromatique et la complexité de Cheval Blanc avec beaucoup de fruits rouges et de notes florales. Les acidités sont bien préservées avec des pH autour de 3,6 qui apportent fraîcheur et tension.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2017



LES DEGUSTATIONS

01/03/2018

La robe rubis présente des reflets violacés, la profondeur est impressionnante. Au premier nez, on est saisi par la complexité et l'intensité aromatique, la densité que la bouche va encore développer. Les fruits rouges et noirs s'entremêlent, framboise, cassis, cerise.

A l'aération différents registres se succèdent. Aux notes florales rosées succèdent des notes poivrées puis balsamiques. Le vin exprime à la fois la fraîcheur avec un soupçon de menthe et la densité, le caractère pâte de fruit avec des notes de cassis, fraise, framboise. En bouche

: beaucoup de volume en attaque, le vin s'étire sur des registres fruités et épicés. Le milieu de bouche est très plein et le vin fait preuve d'une belle longueur. Les tanins sont très serrés, d'une qualité remarquable. Beaucoup de fraîcheur dans ce vin. Le retour aromatique est floral évoquant la violette.