

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

20  
17

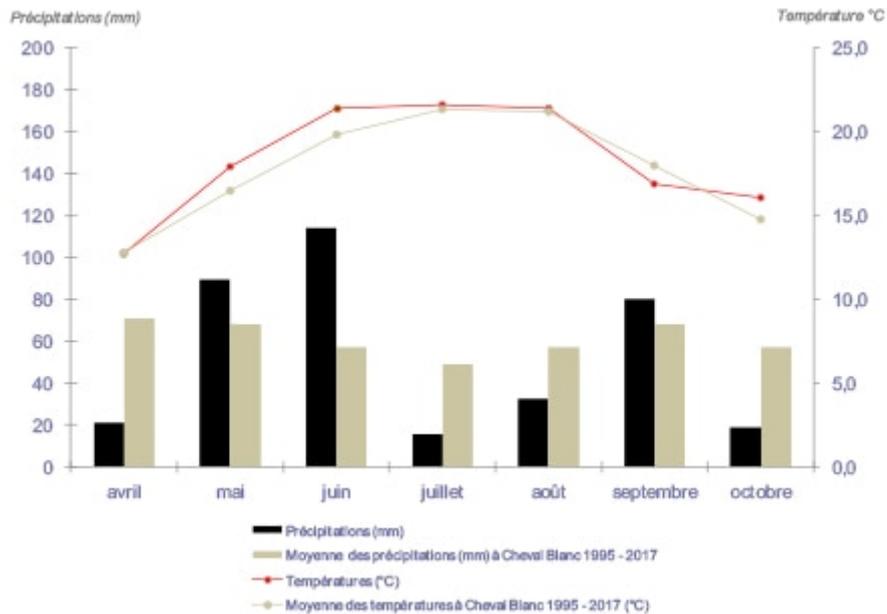
Dans ce millésime marqué par le gel, le second vin fut produit en quantité minuscule. Il reste toutefois un grand classique du domaine marqué par son croquant, sa finesse et son élégance.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

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

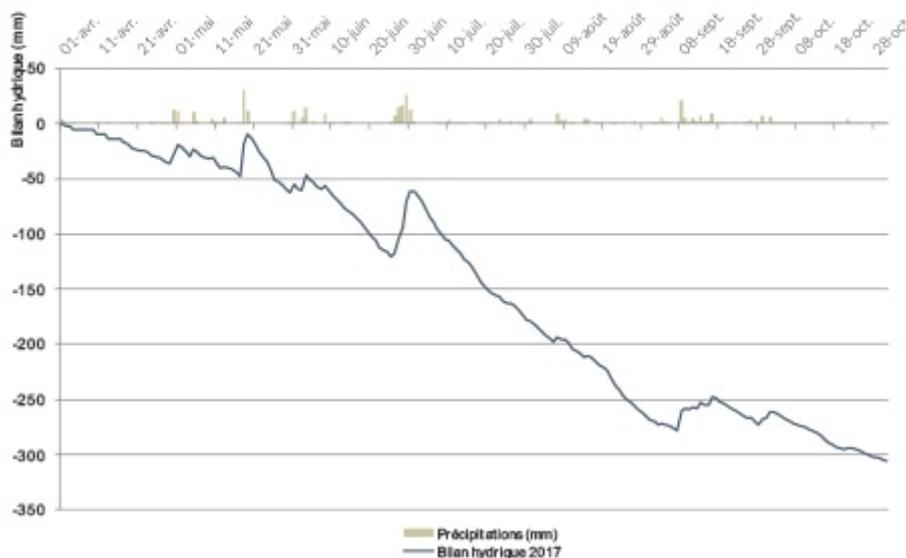
Ce millésime restera marqué par le violent épisode de gel qui a impacté les vignobles européens lors des dix derniers jours d'avril. A Bordeaux ce sont les températures très basses dans la nuit du 26 au 27 avril qui ont causé le plus de dégâts. Le dernier gel d'une telle intensité dans le bordelais remonte 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.



## 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 12ème 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.



## 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 en 2017	Merlot	moyenne 1996-2017	Cabernet franc	moyenne 1996-2017
Débourrement	1er mars	30 mars	7 avril	3 avril
Floraison	26 mai	28 mai	28 mai	1er juin
Véraison	23 juillet	3 août	30 juillet	8 août
Récolte	6 septembre - 1er octobre	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

## LES DEGUSTATIONS

**03/01/2018**

La robe grenat est soutenue, le vin est brillant et limpide. Le nez est d'une grande fraîcheur et les descripteurs sont tous dans un registre frais de chlorophylle, menthe, tige, jacinthe, graine de fenouil. Les fruits rouges dominant avec des senteurs de groseille et de framboise. A l'aération apparaissent des notes de fève de cacao et de bâton de réglisse. La bouche est fraîche et longue avec des arômes de petits fruits rouges et de menthe, presque tonique, le vin est bien plus sur la longueur que sur l'épaisseur. Un Petit Cheval tout en équilibre et en délicatesse.