

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

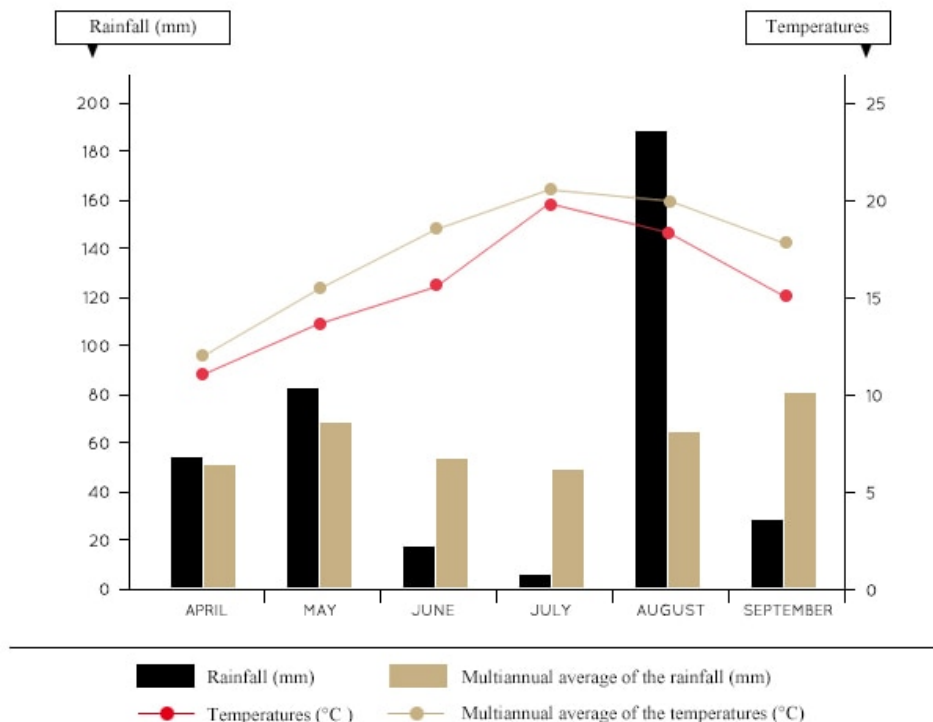
1972

1972 est caractérisé par des températures froides et un mois d'août historiquement pluvieux. Malgré des vendanges très tardives, les vins de ce millésime ont été décrits dans leur jeunesse. Cependant, c'est un Cheval Blanc qui a vieilli admirablement, et est aujourd'hui une très agréable surprise après plus de quarante ans de garde.

TEMPERATURES AND RAINFALL

Le début du cycle végétatif a été frais et moyennement humide. Juin et juillet ont été particulièrement secs tout comme septembre avec toutefois des températures largement en dessous des normales d'avril à septembre. Le mois d'août a été très pluvieux avec 187 mm soit 123 mm de plus que la normale. Les faibles précipitations de septembre et d'octobre ont heureusement permis de récolter dans de bonnes conditions.

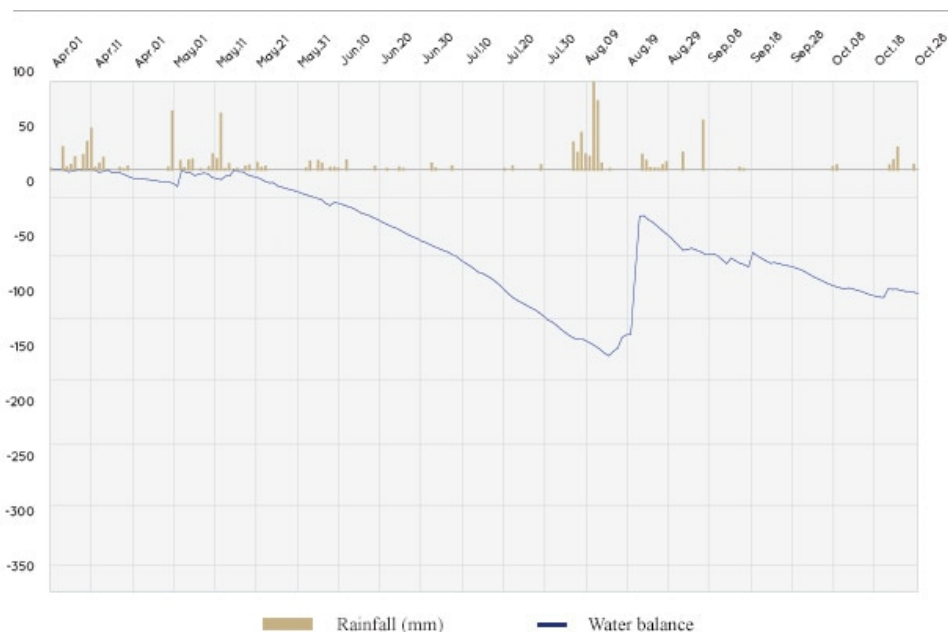
1972 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



WATER BALANCE

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. Le bilan hydrique nous indique qu'un début de contrainte hydrique s'est installé au mois de juillet. Malheureusement, alors que le déficit hydrique s'installait progressivement, les conditions d'alimentation en eau de la vigne sont devenues non limitantes avec les très abondantes pluies à la mi-août.

BILAN HYDRIQUE 1972



GROWING SEASON

Les conditions climatiques très fraîches de l'année ont considérablement retardé le cycle phénologique de la vigne ce qui s'est traduit par un manque de maturité au moment de la vendange. La récolte a été exceptionnellement tardive. Les rendements sont extrêmement faibles avec seulement 17 hl/ha.

| | Début | Fin |
|-------------------------|--------------|------------|
| Date des vendanges 1972 | 12 octobre | 21 octobre |
| Moyenne 1946-2014 | 24 septembre | 8 octobre |

RIPENING AND YIELDS

| | |
|-------------------|-----------------|
| Rendement (hl/ha) | Moyenne 46 - 14 |
| 16,9 | 33,9 |

BLENDING

| | |
|------------------------------------------|------|
| Degré alcoolique | 12 |
| AT (g H ² SO ₄ /L) | 3,34 |
| AV (g H ² SO ₄ /L) | 0,53 |
| pH | 3,57 |
| SO ₂ Libre (mg/L) | - |
| Sucres réducteurs | 1,24 |
| IPT (DO280) | 50 |