

CHÂTEAU CHEVAL BLANC



1947 est considéré comme un millésime miraculeux, le plus grand Cheval Blanc du XXème siècle. Il est à la fois très puissant et très équilibré. A cause de son degré élevé, associé à une présence de sucres réducteurs, beaucoup de dégustateurs ont qualifié ce vin d'hors-norme et d'unique dans le monde du vin. Actuellement, malgré son âge, il est d'une plénitude extraordinaire et fascinante.

GROWING SEASON

Le millésime 1947 est caractérisé par un été exceptionnellement chaud et sec, ce qui a donné des raisins très concentrés. Les vendanges ont débuté le 15 septembre, soit avec une avance d'environ deux semaines par rapport aux dates habituelles.

	Début	Fin
Date des vendanges 1947	15 septembre	4 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

RIPENING AND YIELDS

RENDEMENT ET VINIFICATION

Rendement (hl/ha)	Moyenne 1946-2014
37,4	33,9

Le degré potentiel de l'ensemble de la récolte a été de 14°4 degré. Depuis le début du vingtième siècle, seul le millésime 1929 avait offert des raisins plus sucrés (14°6 potentiel).

CELLAR WORK

La richesse en sucre du moût, associée à des températures élevées pendant les vendanges, a occasionné des fermentations difficiles. Il fallut amener quotidiennement des blocs de glace depuis Bordeaux afin de

réguler la température dans le chai durant ce processus. Le vin n'est pas parfaitement sec (il reste 3 g/l de sucres réducteurs) et l'acidité volatile est assez élevée. Dans ce vin, ces deux éléments jouent le rôle de support de structure et d'amplificateur aromatique, car la richesse naturelle du vin ne les fait pas ressortir comme des défauts. On peut même parler d'un accident heureux de la nature. En cette période d'après-guerre, la propriété n'avait pas accès à des barriques neuves, il a donc fallu utiliser des fûts de plusieurs vins, vieux de cinq à dix ans.

[if 382]

[/if 383]