

CHÂTEAU CHEVAL BLANC



Millésime de l'après-guerre, 1919 fut considéré comme bon sans être exceptionnel. Un siècle plus tard, les quelques bouteilles bien conservées sont la preuve encore vivante du potentiel de garde des vins de Château Cheval Blanc.

LES DEGUSTATIONS

14/05/2011

Robe ambrée aux reflets roses et dorés.

Le premier nez est subtil et semble indiquer que le vin est passé. Fort heureusement, l'aération réveille ce vin presque centenaire sur des notes fumées qui s'ouvrent ensuite lentement sur un bouquet complexe, floral et délicat, remarquablement frais.

Aérien et ample, il a perdu de sa matière pour ne conserver qu'une trame acide fraîche et une grande ampleur en bouche. La palette aromatique est cependant encore d'une grande complexité : caramel, humus, cuir, malt, fruits à l'eau-de-vie. Les minutes d'aération lui permettent de s'exprimer de plus en plus longuement et intensément.