

CHÂTEAU CHEVAL BLANC



1928 et 1929 constituent l'une des paires de millésimes les plus remarquables de l'histoire de Cheval Blanc. Très différent en style du 1929, Château Cheval Blanc 1928 a vu sa structure tannique exceptionnelle se polir au fil des décennies et sa palette aromatique progressivement s'axer sur des arômes tertiaires typiques. Semblant être bâti pour l'éternité, ce vin montre encore un potentiel de garde malgré son âge vénérable.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Le temps fut exceptionnellement beau toute l'année. La climatologie de 1928 permit au raisin d'atteindre une parfaite maturation et une richesse rare.

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Lors de la dernière dégustation de ce millésime, le premier nez était brouillé et poussiéreux. Cependant, après quelques minutes d'aération, le vin avait totalement changé. Les verres étaient emplis d'arômes automnaux et cuirés, ainsi que de notes de fruits noirs séchés.

L'attaque en bouche se révèle vive. La structure tannique légendaire de ce vin s'est polie au fil des décennies et emplit soyeusement le palais. La palette aromatique est particulièrement complexe et riche : baies sauvages, feuilles de tilleul, fruits noirs, épices, truffe... La bouche se déploie longuement de manière droite et précise, sans le moindre essoufflement pour ce vin qui semble encore jeune pour son âge vénérable.