

CHÂTEAU CHEVAL BLANC



Cheval Blanc 1934 se révèle d'une grande complexité et d'un style intense et bourguignon dans ce millésime considéré comme le plus beau d'une décennie assez pauvre.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1934 est une année chaude et précoce pour la période de l'entre-deux-guerres : les vendanges ont commencé dès le 14 septembre et se sont achevées le 28 septembre.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La récolte de 36 hectolitres/hectare est de grande quantité comparée aux moyennes de cette époque.

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Le nez est évolué mais encore d'une palette étoffée d'arômes : confiture de fruits rouges et de fruits à noyaux, muguet, notes fumées et chocolatées. Des arômes évolués sont également sensibles : le parchemin, le sous-bois, la rouille.

L'attaque est un peu fatiguée. Le milieu de bouche est charnu et riche. La trame tannique est très bien définie et une remarquable fraîcheur donne à ce vin une longueur et une précision incroyables.

Les arômes complexes de caramel, de truffe et de confiture de framboise laissent place à une longue finale dominée par des arômes fumés et cacaotés dignes d'un grand cigare.