

# CHÂTEAU CHEVAL BLANC



Ce millésime fut considéré dans sa jeunesse « d'une qualité acceptable », ce qui reste remarquable pour un vin vinifié malgré les privations causées par la guerre.

Nous nous en souvenons surtout pour avoir été le premier millésime du futur maître de chai Gaston Vaissière, qui veillera sur toutes les vinifications de Cheval Blanc jusqu'en 1986.

## **PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME**

### **MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT**

Les vendanges ont débuté le 15 septembre et se sont achevées le 1er Octobre.

Il s'agit du premier millésime du futur maître de chai Gaston VAISSIERE, qui veillera sur toutes les vinifications de Cheval Blanc jusqu'en 1986.

Selon les archives de Mme FOURCAUD-LAUSSAC, Gaston VAISSIERE ne peut employer de blancs d'œuf pour coller le vin, mais une colle chimique, ce qui aura pour conséquence de faire perdre au vin un peu de qualité et de rondeur. De plus, l'élevage ne peut se faire que dans des fûts usagés, du fait du rationnement dans toute la France. Malgré tout, 1943 restera une année acceptable.

## **LES DEGUSTATIONS**

### **11/08/2015**

Le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes et une palette aromatique florale intense et complexe. La rose prédomine mais les fleurs blanches sont présentes également. Après aération, les arômes de poivre, de foin et de poivron dominent.

En bouche c'est un vin acidulé et frais, portée par une tension délicate. Un peu court et d'une structure un peu légère, c'est un joli vin d'une grande finesse.