CHÂTEAU CHEVAL BLANC

Un millésime considéré comme étant de qualité moyenne dans sa jeunesse et qui ne s'inscrit pas parmi les vins mythiques de Cheval Blanc. Ce vin s'est néanmoins bonifié avec l'âge : il présente aujourd'hui une véritable surprise et révèle des qualités insoupçonnées.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

CLIMAT ET CYCLE DE LA VIGNE

Le climat de l'année est marqué par des pluies abondantes. Ces pluies ont entrainé une grande irrégularité de la maturation. Les conditions climatiques défavorables à la culture de la vigne ont retardé le cycle végétatif. Les vendanges ont débutées le 30 septembre pour se terminer le 14 octobre.
Madame FOURCAUD-LAUSSAC précise dans son livre que le maître de chai de l'époque, Gaston VAISSSIERE, constatera « un certain manque de maturité sur les bouchets ».

	Début	Fin
Date des vendanges 1946	30 septembre	14 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 1946-2014
24,3	33,9

Le vin est un peu vert et sans envergure au départ, toutefois, il va sérieusement se bonifier dans le temps. De nombreuses années plus tard, avec son vieillissement, ce vin banal à son plus jeune âge devient

surprenant et donnera beaucoup de plaisir. Son titre alcoolique de 13° est assez élevé pour l'époque.

LES DEGUSTATIONS

11/08/2015

Le nez s'ouvre sur des notes de réduction ainsi que des arômes de végétaux secs comme le foin et la paille. Le second nez porte sur le feuillage et le petit fruit rouge acidulé comme la groseille.

En bouche, le vin est malheureusement dilué et acide. Simple, il manque de profondeur et de longueur, tout en offrant des arômes de fumée froide, d'âtre et de caramel.

15/04/2010

Le millésime 1946 constitue une véritable surprise, qui prouve à quel point un vin peut révéler en vieillissant des qualités insoupçonnées dans sa jeunesse malgré une année marquée par des pluies abondantes.

La couleur, sombre et profonde, révèle l'âge du vin par ses reflets orangés.
La fraîcheur dès l'attaque en bouche est incroyable pour un vin de près de soixante-dix ans, et loin d'être dilué par les pluies abondantes de 1946, ce vin se révèle d'une concentration remarquable. Les tanins semblent faits de velours, tout en rondeur et en délicatesse.
Un véritable délice.