

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

1948

1948 est une très bonne année, marquée par une sécheresse importante.

Le vin est atypique, car il est très tannique, chose assez rare pour Cheval Blanc, et se révèle d'une jeunesse incomparable et d'un équilibre parfait à près de soixante-dix ans.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les vendanges ont commencé le 27 septembre après une année de sécheresse qui a donné un très beau millésime. La chaleur a épaissi les peaux et le jus a coulé noir comme de l'encre.

CYCLE DE LA VIGNE

	Début	Fin
Date des vendanges 1948	27 septembre	11 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
26,2	33,9

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le 1948 a été très tannique dans sa jeunesse et difficile à goûter du fait de ses 13,5° d'alcool. Un des courtiers de Bordeaux a ainsi critiqué durement le vin dans lequel il ne retrouvait ni la souplesse ni l'amabilité qui caractérise les Cheval Blanc habituellement.

L'ancienne propriétaire Claude FOURCAUD-LAUSSAC disait de ce vin lorsqu'elle le déguste en 1989 « cet adolescent a encore de belles années devant lui. Ses tannins lui assurent une longueur phénoménale. Si l'on ne peut dire qu'il est persistant en bouche, sa trame est plus serrée que celle des Cheval Blanc classiques ».

LES DEGUSTATIONS

11/08/2015

Très mûr, le nez exhale de beaux arômes de pruneau et de fruit à noyau, ainsi que des arômes complexes de foin et de tabac. La grande fraîcheur qui se dégage de ce premier nez persiste ensuite alors que le vin se révèle de plus en plus plein, riche et gourmand avec des arômes de pâtisserie, de macarons et d'amande, mais aussi d'âtre, de fumée et de raisin de Corinthe, donnant à ce vin une richesse et une complexité olfactive rare.

En bouche, l'équilibre remarquable entre richesse et fraîcheur est toujours présent. Une belle acidité confère à ce grand vin élégance racée et longueur exceptionnelle. Gras, ample et gourmand, les arômes se portent entre autres sur la confiture de fraise, le coulis de framboise et le lait chaud.

15/04/2010

La définition d'un grand Cheval Blanc : fraîcheur et élégance raffinée sont les maître-mots de ce vin.

Au fil des années, ce millésime s'est adouci pour devenir incroyablement soyeux avec une longueur interminable et toujours une sublime richesse. Cela donne un vin racé, équilibré, d'une étonnante profondeur et d'un potentiel de garde incomparable.

Après un millésime 1947 absolument hors norme, et avant un millésime 1949 tout aussi fabuleux dans un style très différent, Château Cheval Blanc 1948 est la quintessence de la richesse et de l'équilibre caractéristiques de Cheval Blanc dans les millésimes chauds.