

<iframe width= »560" height= »315"
src= »https://www.youtube.com/embed/D5kg5nT_OuA » title= »YouTube video player »
frameborder= »0" allow= »accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media;
gyroscope; picture-in-picture » allowfullscreen></iframe>

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

19
49

1949 est une année de grande sécheresse. Le temps sec a concentré les baies qui ont offert un vin remarquable, le dernier des trois grands millésimes de la décennie. D'une structure tannique remarquable et d'une grande complexité aromatique, ce millésime pourrait être qualifié de parangon de l'essence de Cheval Blanc en comparaison avec les deux millésimes plus atypiques que sont les 1947 et 1948.

CONDITIONS CLIMATIQUES

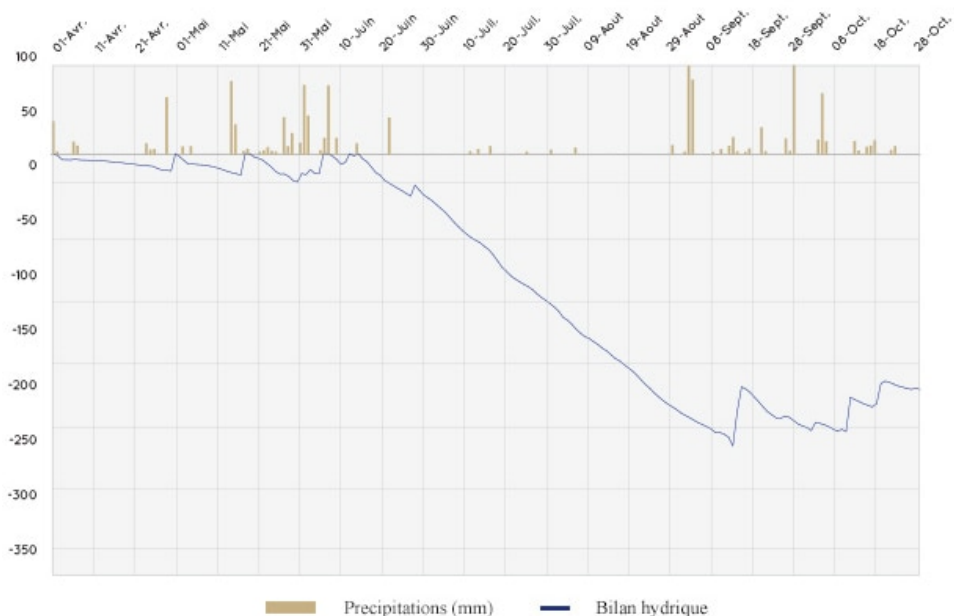
TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1949 est une année de grande sécheresse. Le temps sec a concentré les baies qui ont offert un vin remarquable, le dernier des trois grands millésimes de la décennie. D'une structure tannique remarquable et d'une grande complexité aromatique, ce millésime pourrait être qualifié de parangon de l'essence de Cheval Blanc en comparaison avec les deux millésimes plus atypiques que sont les 1947 et 1948.

RÉGIME HYDRIQUE

1949 est une année très sèche, avec une absence quasi-totale de précipitations pendant trois mois à partir du 10 juin. Le bilan hydrique montre qu'une contrainte hydrique importante s'est installée sur le vignoble qui pour certaines parcelles s'est transformé en léger stress puisque les vignes ont parfois perdues une partie de leurs feuilles.

BILAN HYDRIQUE 1994



CYCLE DE LA VIGNE

	Début	Fin
Date des vendanges 1949	29 septembre	9 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les vendanges se sont parfaitement bien déroulées mais le rendement a été faible avec seulement 24,8 hl/ha. Ce petit rendement est notamment dû à une réduction de la taille des baies sous l'effet de la contrainte hydrique. Par conséquent, les raisins étaient très concentrés.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
24,8	33,9

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vinification n'a pas été très compliquée, et a donné un vin avec un titre alcoométrique volumique de 12,4 °C, ce qui est assez élevé pour l'époque.

LES DEGUSTATIONS

11/08/2015

Le nez est dominé par les fruits rouges et noirs mûrs ainsi que par la confiture de fraise et la note plus exotiques de banane fraîche. Très complexe, ce millésime exhale également des notes intensément florales de pivoine et de lilas, ainsi que des arômes tertiaires de cèdre et de truffe, mais aussi de foin. Les notes pleines de noblesse de framboise, aussi bien fraîche qu'en compote, témoigne d'une complexité exceptionnelle.

La bouche est pleine et sucrante et présente encore beaucoup de fraîcheur ainsi qu'une tension et une ampleur remarquables pour un vin de cet âge. Le palais est empli par ce vin gras et sucrant, mais parfaitement équilibré entre acidité et structure tannique, signe d'un potentiel de garde encore intact. Racé et élégant, c'est un vin exceptionnel sur des arômes de sous-bois, de cèdre et de truffe et d'une grande tension minérale. D'une longueur interminable, ce millésime semble toujours jeune malgré ses soixante-six ans.

15/04/2010

Le dernier des trois grands millésimes des années 1940. Grande complexité aromatique offerte par un assemblage dominé par le Cabernet franc.

Grand Cheval Blanc, un pur et grand moment de bonheur, un cacao liquide, une balance incroyable de fruits, d'acidité et de tannins. Eternel dans sa beauté parfaite avec un arrière-goût de chocolat et toute l'identité de Cheval Blanc qui nous envahit.

Malgré ses soixante-cinq ans, Cheval Blanc 1949 semble toujours d'une jeunesse inépuisable à la dégustation.