

Le climat de 1953, très favorable au cycle végétatif de la vigne, a permis d'obtenir une récolte d'excellente qualité avec un rendement élevé.

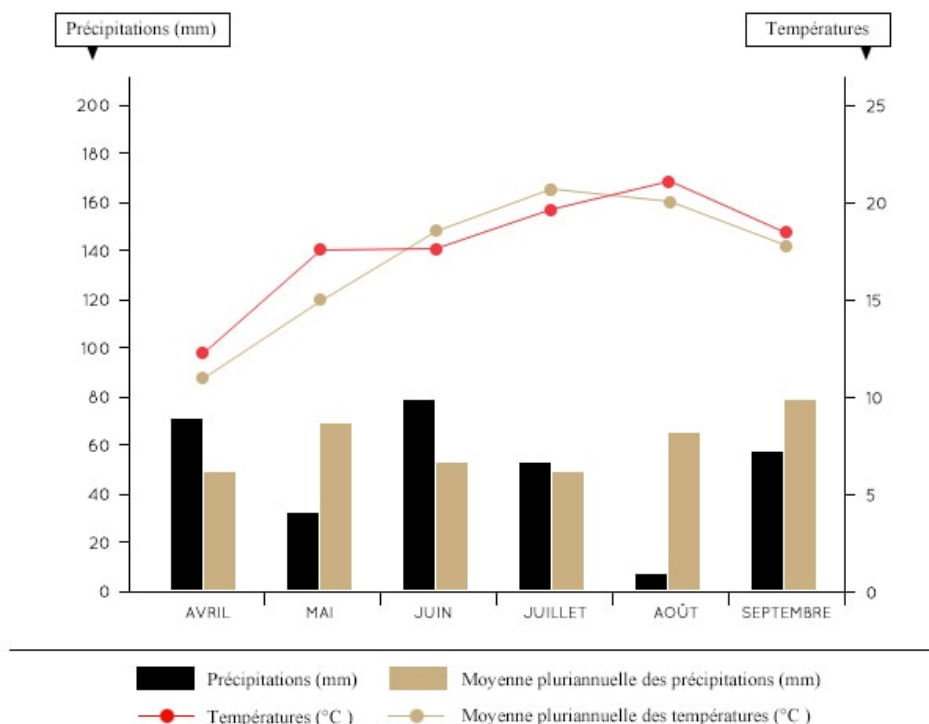
Ce millésime de Cheval Blanc est un grand vin, très équilibré, qui s'attira et s'attire encore des commentaires dithyrambiques.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

En 1953, le cycle végétatif a débuté par un mois d'avril chaud et humide, suivi par un mois de mai qui est toujours très chaud mais sec. Juin et juillet ont été frais et humides. Août et septembre ont été secs avec des températures légèrement supérieures aux normales.

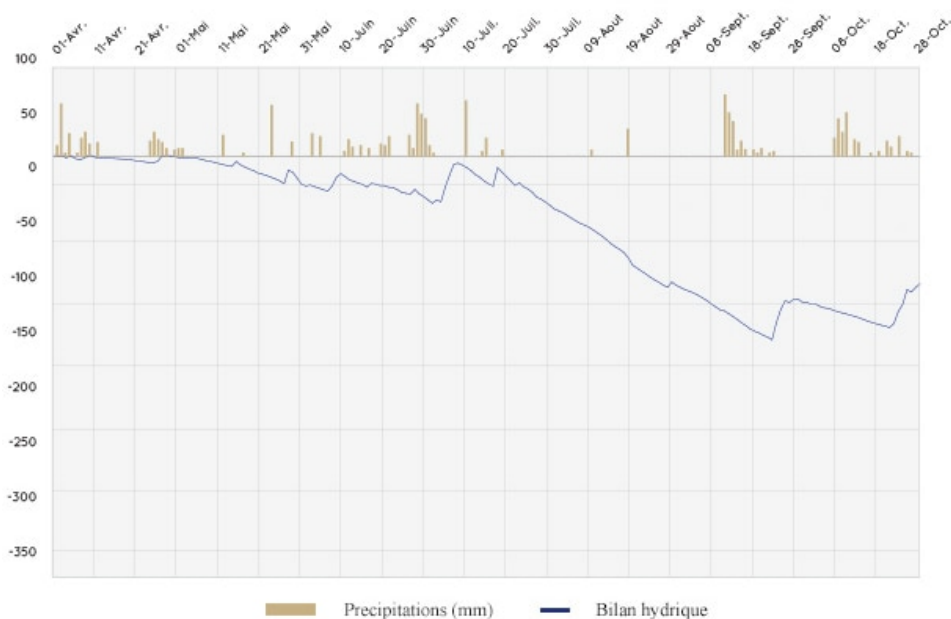
1953 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de subir un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. Les pluies de juin et juillet ont limité l'installation de la contrainte hydrique qui est néanmoins arrivée en fin de saison, grâce au beau temps des mois d'août et septembre.

BILAN HYDRIQUE 1953



CYCLE DE LA VIGNE

Avec le beau temps de mai la floraison s'est très bien déroulée. Même si les températures fraîches de juin et juillet ont légèrement ralenti le cycle, nous arrivons aux vendanges le 21 septembre avec une récolte de toute beauté grâce à des mois d'août et septembre secs et assez chauds. Le rendement est très élevé mais la qualité obtenue prouve que dans un beau millésime qualité et quantité peuvent aller de pair.

Le degré alcoolique est de 12,1°.

	Début	Fin
Date des vendanges 1953	21 septembre	7 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
52,4	33,9

LES DEGUSTATIONS

07/07/2015

La robe est marquée par beaucoup d'évolution.

Cette évolution se retrouve dans les arômes caractéristiques de pruneau, de cèdre et de tabac.

La bouche est assez sucrante avec une trame tannique encore très marquée en finale. Des arômes animaux et de fourrure apportant de la complexité sont discernables. Cependant on distingue encore une belle fraîcheur menthée et des arômes de pétales. Le vin est porté par une belle acidité mais il est également vineux, caractérisé par des arômes de griotte et de cerise à l'eau-de-vie. La finale, dense et tendue, est interminable.

12/01/2015

Un très grand millésime, d'un équilibre et d'une complexité remarquables.

Les Merlots furent particulièrement réussis dans ce millésime très classique, parfaitement représentatif d'un grand Cheval Blanc. Les légers arômes de feuilles de menthe révèlent la maturité à point des Cabernets francs.

Au nez et en bouche, de superbes notes de tabac, d'épices, de fleurs séchées, de cardamome, de feuille de menthe, de sous-bois apparaissent et se mêlent dans une complexité folle. Les tanins sont d'un grain savoureux.

On ne peut qu'être ému à la dégustation de ce vin d'une fermeté et d'une précision sublimes.