

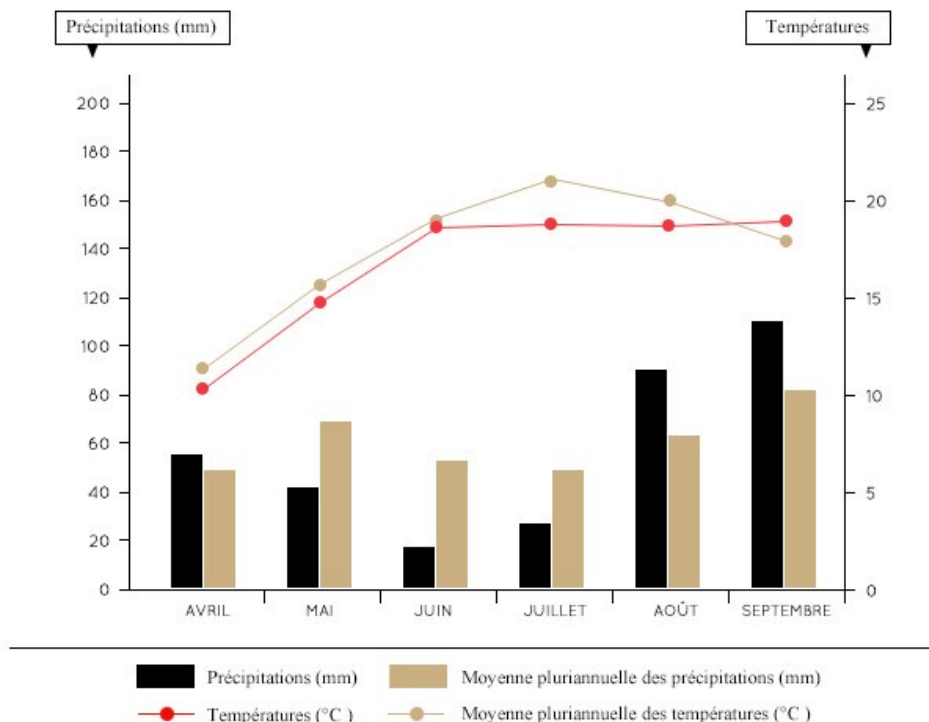
1954 est un millésime de piètre qualité, conséquence d'un été très froid et pluvieux. Les raisins n'ont jamais réussi à mûrir et le jus obtenu fut à peine rosé. Mais l'événement pour Saint-Emilion c'est également le premier classement des vins et pour Cheval Blanc, le titre de Premier Grand Cru Classé A, suprême honneur partagé avec Ausone.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Le quatre premiers mois du cycle végétatif ont été frais et peu pluvieux. Août a été très frais et pluvieux. Le temps est resté arrosé en septembre, mais les températures sont remontées au-dessus des valeurs normales.

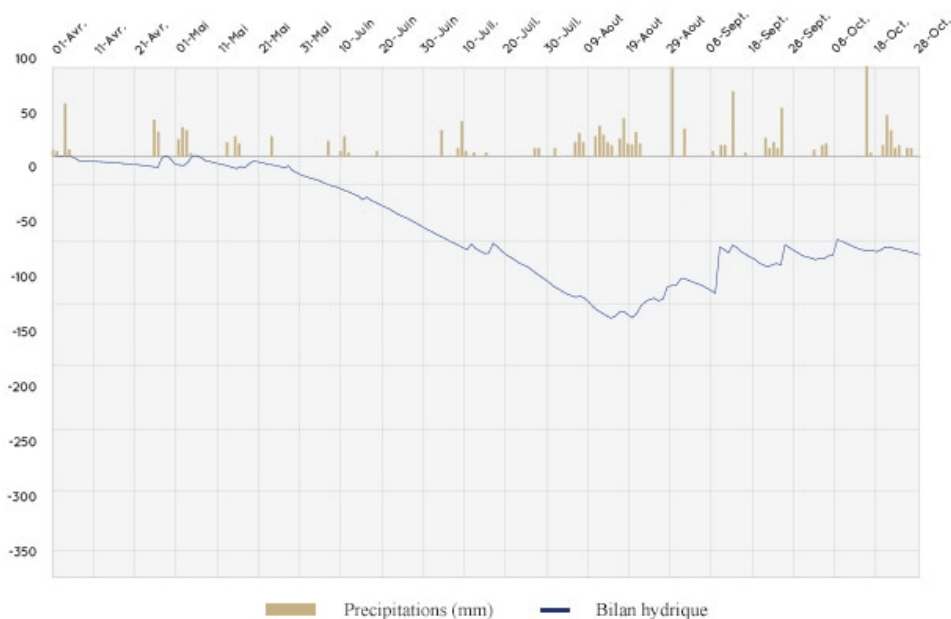
1954 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## 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. Une contrainte hydrique modérée s'est développée au mois de juillet, mais les réserves en eau du sol se sont partiellement reconstituées en août et en septembre.

### BILAN HYDRIQUE 1954



## CYCLE DE LA VIGNE

Le froid de l'été 1954 a retardé les stades phénologiques du cycle végétatif. Avec cela, les vendanges ont débuté le 5 octobre sous la pluie. Les 31 hl/ha produit ont été de piètre qualité, les raisins récoltés ressemblent à des raisins de Corinthe, attaqués par une pourriture grise qui n'a rien de noble. Le vin titre 14° d'alcool.

	Début	Fin
Date des vendanges 1954	5 octobre	20 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

## MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
31,0	33,9

C'est également en 1954 qu'Emile Peynaud, père de l'œnologie moderne et qui travaillera à de nombreuses reprises en collaboration avec Cheval Blanc à partir de 1964, révèle le processus de la fermentation malolactique, fermentation secondaire qui assouplit et stabilise les vins.

## LES DEGUSTATIONS

### 20/07/2015

Le nez, assez fumé mais avec encore de la fraîcheur, s'ouvre sur des arômes de foin et de paille.

La bouche est marquée par une acidité importante. La structure légère manque un peu de longueur.

### 15/04/2010

Contrairement à la remarquable climatologie de 1953, l'année 1954 n'est pas favorable à la viticulture. La climatologie peut se résumer en trois mots : froid, pluie et brouillard durant toute l'année : il faut même allumer des feux au bout des rangs pendant les vendanges qui se déroulent du 5 au 20 octobre. Très concentrés en sucre (le vin titre 14° d'alcool), les raisins sont confits et souvent pourris.

Le vin était à peine rosé et il est inutile de chercher à le boire.