

2018 restera gravé dans les mémoires pour la très forte pression du mildiou observée au vignoble.

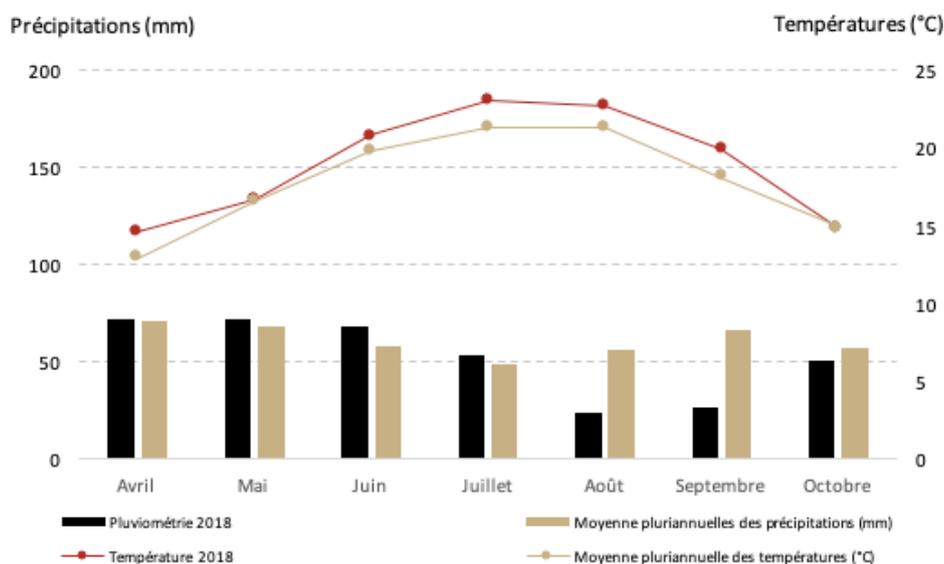
Heureusement le temps a totalement basculé sur les mois d'août, septembre et octobre assurant ainsi une matière première d'une qualité remarquable.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un mois de janvier très humide, février fut davantage conforme aux normales. Le mois de mars a connu des précipitations deux fois plus importantes que les normales. Le mois d'avril fut conforme précédant des mois de mai et juin qui ont présenté une grande fréquence de précipitations bien que restant proche des moyennes. Ce n'est qu'à partir du 15 juin qu'un temps sec s'installa. Les températures du début d'année ont été normales avec néanmoins un mois de février très froid et un mois d'avril de deux degrés plus haut que les moyennes. Les mois de juillet et août ont été très peu arrosés à l'exception de la première semaine de juillet mais avec des températures sans excès, les précipitations du mois de septembre très peu abondantes, seulement 26 mm permirent une très belle maturité des raisins et les vendanges se terminèrent en octobre avec un temps superbe.

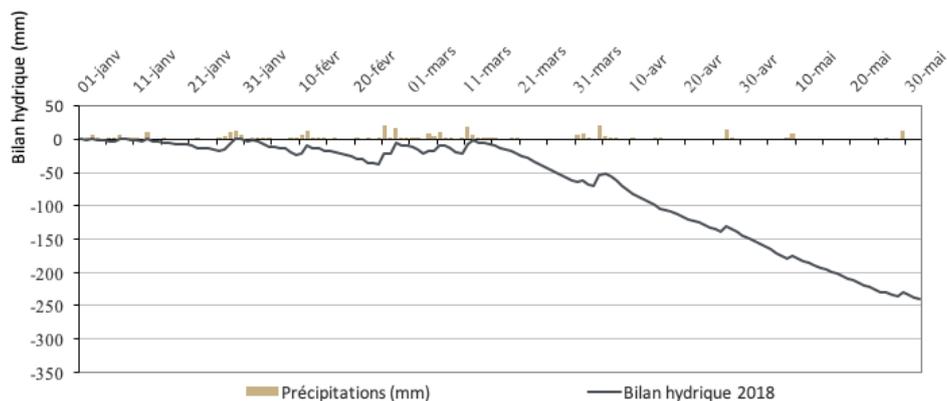
2018 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Le régime hydrique dans sa chronologie a été très favorable à la qualité des raisins. En effet les fortes précipitations de la première partie de l'année ont constitué des réserves importantes pour permettre au végétal de parfaitement profiter de la sécheresse des mois de juillet et août. Toutefois les précipitations très faibles de septembre ont généré un stress sur quelques jeunes vignes sur graves. Les argiles ont extrêmement bien réagi ainsi que les sables sur argiles. Après un mois de mars très humide, un mois d'avril dans les normales, les mois de mai et juin très fréquemment arrosés ont catégorisé le millésime au 30 juin comme humide. Après ce début de cycle végétatif très humide, 2018 s'est avérée être une année très sèche suite au peu de précipitations des mois de juillet et août et septembre. 2018 se situe au 30 septembre en huitième position en intensité de contrainte hydrique depuis le millésime 1952, en compagnie de millésimes comme, 1990, 2000 ou encore 2016. Le régime hydrique durant le cycle a été très proche du millésime 2000. Le mois de septembre très peu pluvieux n'a fait que favoriser la maturité des raisins qui s'est achevée mi-octobre dans des conditions très sèches. Les trois terroirs de Cheval Blanc ont très bien réagi à ce régime hydrique qui a été moins contraignant que 2016 pour les terroirs de graves. Le régime hydrique de l'été et de l'arrière-saison a fortement profité aux terroirs d'argiles.

BILAN HYDRIQUE 2018



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a été dans la moyenne, le 11 avril pour les merlots, le 14 pour les cabernets francs. La mi-floraison a été notée le 28 mai pour les merlots et le 01/06 pour les cabernets sauvignons et le 02/06 pour les cabernets francs. Les conditions très pluvieuses n'ont pas altéré la qualité de la floraison qui s'est avérée complète et groupée.

La véraison se déroula entre le 30 juillet et le 08 août selon les cépages. La grande sécheresse des mois d'été a favorisé un arrêt de croissance précoce. Les vendanges se déroulèrent sur une très longue période du 10 septembre au 11 octobre. Le temps sec de l'été et la belle arrière-saison ont permis d'obtenir une très belle maturité et d'aller picorer chaque parcelle à son optimum de maturité. L'état sanitaire a été extrêmement satisfaisant.

Stades phénologiques	Merlot	moyenne 1996-2018	Cabernet franc	moyenne 1996-2018
Débourrement	11 avril	30 mars	13 avril	4 avril
Floraison	28 mai	28 mai	2 juin	1 juin
Véraison	30 juillet	2 août	8 août	7 août
Récolte	10 septembre	18 septembre	24 septembre	27 septembre
Durée en jours entre...				
Débourrement et floraison	59 jours	62 jours	58 jours	60 jours
Floraison et véraison	63 jours	64 jours	67 jours	67 jours
Véraison et récolte	45 jours	47 jours	45 jours	50 jours

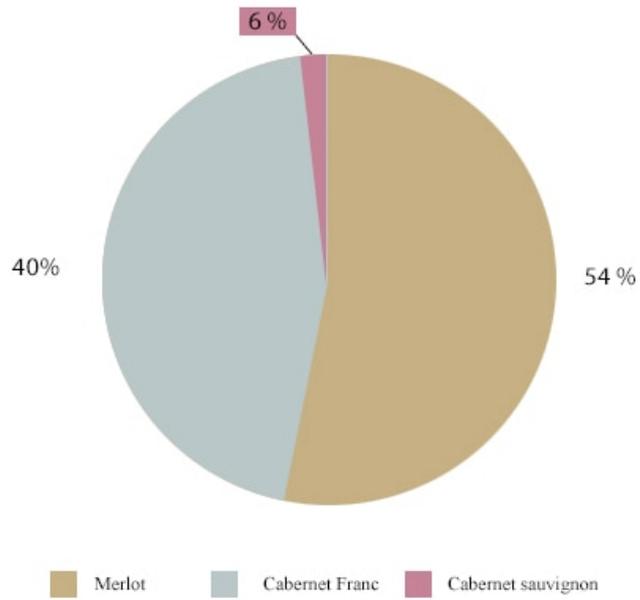
PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

2018 restera sûrement comme un des grands millésimes du domaine. La pluviométrie généreuse durant la phase de croissance de la vigne et la sécheresse durant les périodes de maturation et de récolte constituent des conditions quasi idéales pour obtenir des raisins riches et complexes. Cela permet une faible croissance des baies ainsi que leur parfaite maturité. Ces baies de taille réduite assurent une très belle concentration des raisins qui présentaient également une aromatique très complexe. Analytiquement les degrés sont assez élevés mais contrebalancés par des pH contenus.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2018



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2018



LES DEGUSTATIONS

01/03/2019

La robe est profonde, d'un rouge intense. Le nez est dominé par une note florale et fruitée superbe, évoquant la framboise et la violette.

A l'aération le fruit s'exprime plus intensément avec des arômes de cerises noires, de mûres et de cassis. Les fleurs toujours présentes se développent autour de la rose et du lilas. Les notes balsamiques et épicées complètent le nez déjà complexe avec des arômes de fèves de cacao et de poivre noir. Ce nez impressionne par sa fraîcheur, sa complexité, son éclat, sa précision.

L'attaque en bouche est somptueuse : volumineuse et pleine. La richesse tannique de ce vin impressionne par sa puissance, et aussi par son onctuosité. La trame est continue, profonde, longue, ferme, parfaitement enveloppante et raffinée. La structure très racée se prolonge sur une finale interminable, croquante, qui conserve sa fraîcheur.

Le retour aromatique est floral et fruité, avec une note épicée. L'équilibre et la définition de ce vin sont dignes des plus grands millésimes de la propriété.