

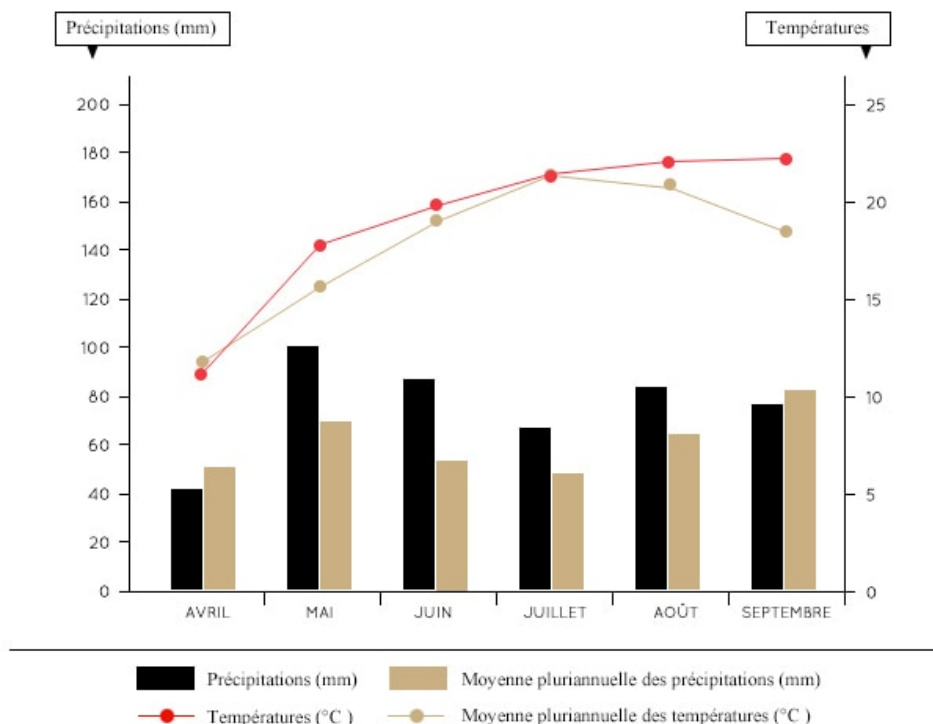
1958 est une année chaude et plutôt pluvieuse. Le vignoble était encore marqué par le gel de 1956. Ce Cheval Blanc tout en finesse dans sa jeunesse offre encore aujourd’hui des arômes fruités savoureux.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Le cycle végétatif de 1958 a débuté par un mois d’avril peu pluvieux mais plutôt frais, suivi de mois de mai, juin, juillet et août chauds et très humides. Le mois de septembre a été très chaud (3,4 °C de plus que la normale) et la pluviométrie fut proche de la normale. Globalement l’année 1958 a été chaude et pluvieuse.

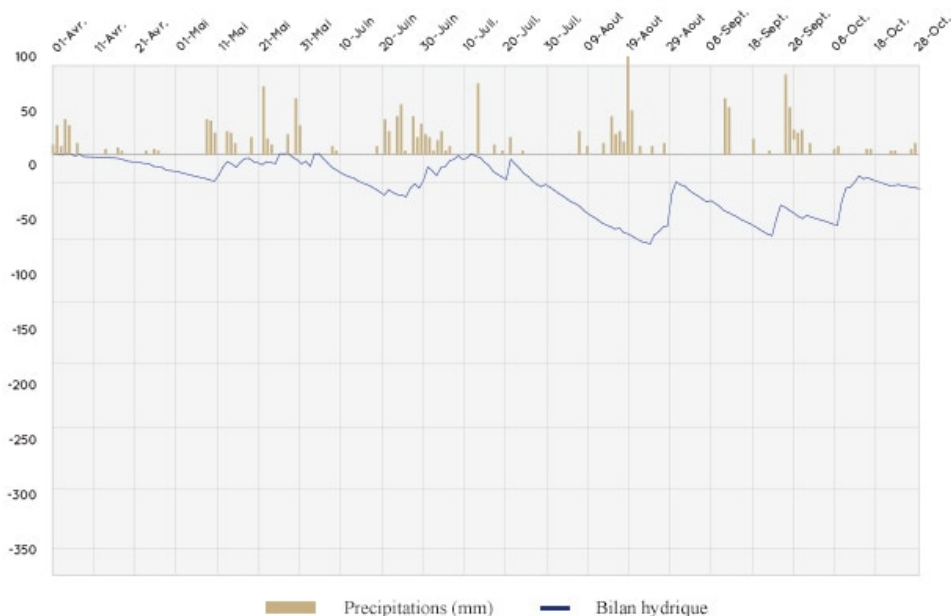
1958 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. En raison des pluies fréquentes, l'apport en eau a été trop régulier pour que s'installe une contrainte hydrique.

BILAN HYDRIQUE 1958



CYCLE DE LA VIGNE

Les vendanges ont débuté le 6 octobre 1958 et se sont terminées le 19 du même mois. La qualité de la récolte a été moyenne mais le vin a cependant une certaine finesse. Seuls 26 hl/ha ont été produits, avec un degré alcoolique de 11,6°.

	Début	Fin
Date des vendanges 1958	6 octobre	19 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
26,5	33,9

LES DEGUSTATIONS

20/07/2015

Ce millésime offre immédiatement un nez très intense de fruits, accompagnées de notes fumées d'âtre et de tabac à pipe. La framboise et le cassis signent ce nez typé par le Cabernet franc. En effet, deux ans seulement après le gel qui toucha particulièrement les pieds de Merlot du domaine, l'encépagement de Cheval Blanc 1958 fut très majoritairement constitué de Cabernets francs.

La bouche est remarquable de tension et de fraîcheur parfaitement préservées. Extrêmement racé, le milieu de bouche est frais et se poursuit jusqu'à une finale d'une grande longueur.

15/04/2010

Encore marqué par les stigmates du gel de 1956, le vignoble a pourtant offert un vin fin, très fruité et savoureux.

D'une couleur profonde mais marquée par l'évolution, le vin présente un nez fin marqué par les arômes de fruits rouges comme la groseille. Très doux et soyeux en bouche, le vin est d'un fruité intense et délicieux.