

1959 est un excellent millésime, doté d'une grande classe grâce à la chaleur modérée présente régulièrement durant le cycle végétatif.

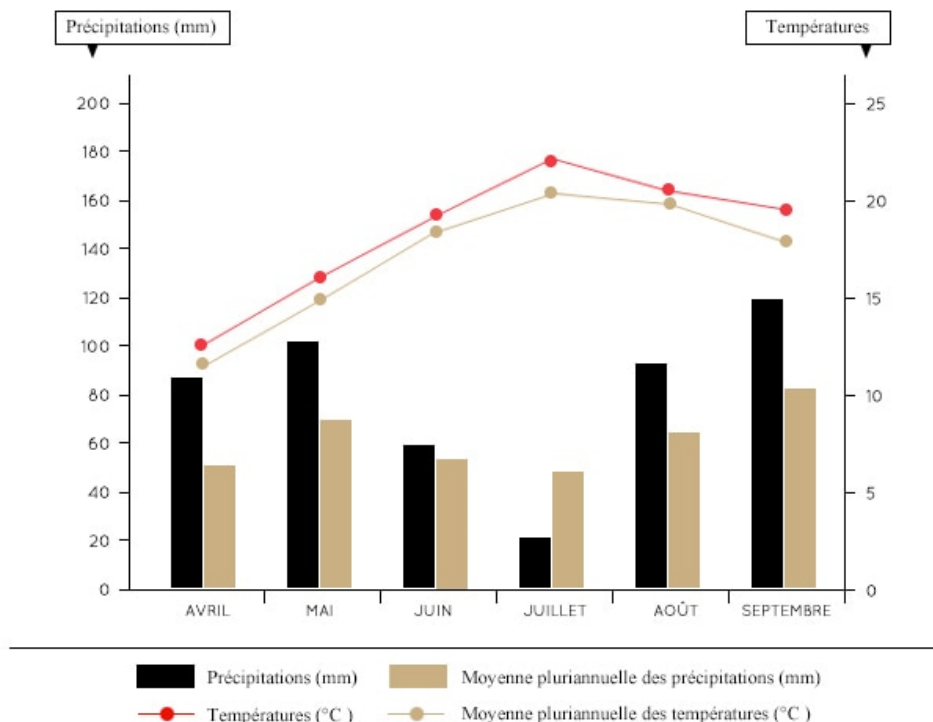
Une bonne bouteille de ce millésime peut offrir un Cheval Blanc immense, tout en équilibre grâce à une richesse incomparable doublée d'une complexité rare et élégante.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1959 est une année exceptionnellement chaude puisque pour chacun des mois du cycle végétatif les températures sont supérieures à la normale. Toutefois, les précipitations sont plutôt élevées car seul le mois de juillet a un niveau de précipitations inférieur aux normales.

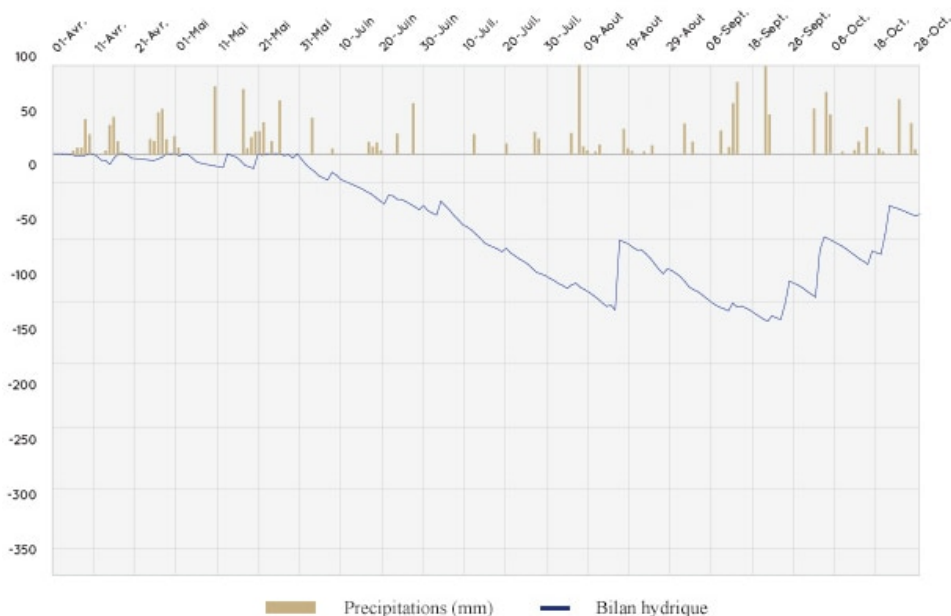
1959 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Durant le cycle végétatif, le climat chaud a été accompagné de pluies. Dans ces conditions, la contrainte hydrique a été faible à modérée.

BILAN HYDRIQUE 1959



CYCLE DE LA VIGNE

Après un été exceptionnellement chaud les vendanges ont commencé le 28 septembre pour se terminer le 10 octobre.

	Début	Fin
Date des vendanges 1959	28 septembre	10 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les températures élevées, associées à un rendement faible de 21hl/ha, a permis d'atteindre une très

bonne maturité du raisin et une bonne concentration. Le faible rendement est l'une des conséquences du gel dévastateur de Février 1956 qui a anéanti 10 ha de vignes. L'absence d'assemblage des vins sortant des barriques avant la mise en bouteille explique une certaine irrégularité sur ce millésime. Le vin titre à 13° d'alcool.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
20,9	33,9

LES DEGUSTATIONS

14/07/2015

Un vin exceptionnel dont le premier nez, très riche, intense et complexe, penche vers la prune et le fruit confit. Une pointe balsamique en premier nez est discernable, la fraîcheur apparaît ensuite et les arômes se tournent vers les fruits rouges comme la framboise, la fraise et la mûre d'une part, et vers le tabac et le miel d'autre part. Le nez se révèle frais, menthé et réglissé. D'une complexité et d'une richesse merveilleuses, il s'ouvre ensuite sur des notes de tarte à la prune et des arômes de cerise, de pâtisserie, voire de macaron dominant, accompagnés de pain d'épice et de poivre, mais aussi de notes plus inhabituelles de fleurs séchées. En évoluant encore, le nez s'ouvre ensuite sur des arômes tertiaires racés de foin et de lichen.

L'attaque est souple et sucrante, ample et grasse. On note beaucoup de volume et de densité à la fois. Parfaitement structuré, le vin est large et droit en bouche. Grâce à son très bel équilibre entre richesse et tension, il se révèle magnifiquement racé et bénéficie d'une trame tannique très soyeuse et parfaitement ciselée. Frais et plein, il s'agit d'un vin d'une classe rare, absolument brillant et d'une longueur impressionnante.

12/01/2015

Une bonne bouteille de Cheval Blanc 1959 peut contenir un vin immense qui a forgé la réputation du château par son incroyable élégance.

La couleur sombre et très profonde est marquée par une évolution en rapport avec l'âge du vin.

Le nez est profond et intense, chaleureux, truffé et poivré.

En bouche ce millésime mythique de Cheval Blanc est riche, avec un corps ample et volumineux. Bien structuré, exhalant des arômes de café et de cuir et des notes de cassis, il est plein et succulent d'une incroyable et délicieuse longueur en bouche.

Immense, succulent et d'une richesse incomparable, Cheval Blanc 1959 est un vin complexe,

précis et avec beaucoup de densité qui continue de marquer l'histoire de Cheval Blanc.