

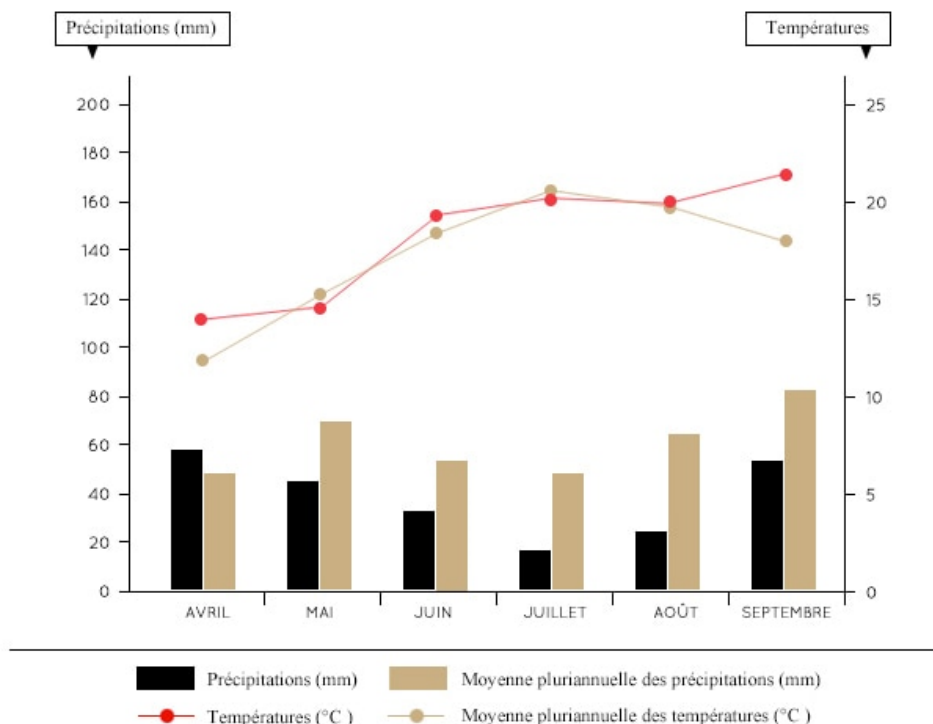
1961 est une année exceptionnelle. La gelée du 29 mai a laissé une récolte de 11 hl/ha seulement. Le beau temps sec de l'été a fait mûrir cette petite récolte à la perfection. Le vin est concentré, racé, avec un tanin de très grande qualité.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1961 est une très belle année. Le mois d'avril est très chaud (2,7°C de plus que la normale) et moyennement pluvieux. La température des mois qui suivent est comparable aux normales mais les pluies sont largement inférieures aux normales. Le mois de septembre est tout simplement exceptionnel avec une température moyenne de 21,4°C (3,5°C de plus que la normale) avec une faible pluviométrie.

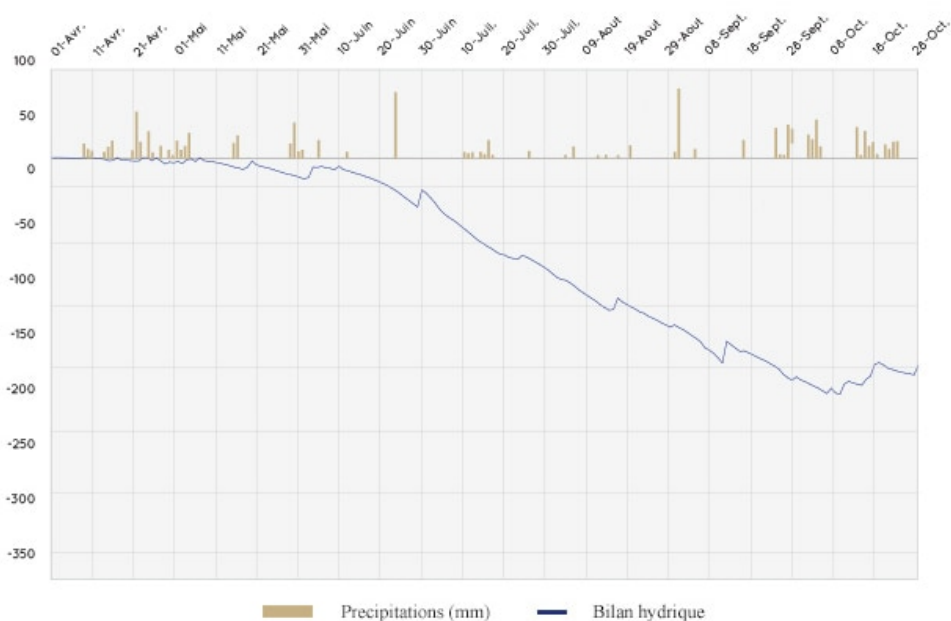
1961 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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 précipitations sont déficitaires à partir du mois de mai et le restent jusqu'à la fin du mois de septembre, permettant l'installation progressive d'un déficit hydrique au cours de l'été.

BILAN HYDRIQUE 1961



CYCLE DE LA VIGNE

Le cycle de la vigne commençait bien jusqu'au 29 mai lorsque la gelée est arrivée à un moment où la vigne était déjà en fleur. Contrairement à 1991, la gelée est arrivée suffisamment tard pour qu'il n'y ait pas de deuxième génération de grappes. La suite de l'été se déroule à la perfection ce qui permet d'obtenir un raisin d'une maturité idéale.

	Début	Fin
Date des vendanges 1961	18 septembre	27 septembre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les vendanges ont débuté le 18 septembre pour se terminer le 27 du même mois avec seulement 11 hl/ha. Ceci n'a donné que 160 barriques d'une sublime qualité. Pour ce millésime d'exception, la propriété a acheté des barriques neuves, ce qui est très rare à cette époque. Le vin titre 12,5° d'alcool.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
11,2	33,9

LES DEGUSTATIONS

20/07/2015

Très riche et très mûr, le nez se porte sur des arômes très complexes et intenses de fruits noirs, de confiture, de lait chaud et de caramel, mais aussi sur des arômes légèrement tourbés d'humus, de terre fraîche, ainsi que sur des notes de tabac et de foin.

En bouche, la sucrosité signe remarquablement ce vin très riche et complexe. La structure tannique est dense et ciselée, puissante et élégante à la fois. Ce vin très racé est d'une longueur interminable.

15/04/2010

Un millésime exceptionnel, l'un des plus grands du XXème siècle, qui a bénéficié de la gelée tardive du 29 mai pour concentrer naturellement sa grande richesse dans les baies peu nombreuses qui ont résisté au froid pour une très petite récolte de seulement 11 hl/ha.

La couleur est sombre, très profonde mais montre le signe d'une évolution marquée. Le nez intense et encore très frais est dominé par la truffe, puis des notes de cuir et de cèdre apparaissent.

En bouche, le vin est marqué par les arômes de truffe et de cèpe typiques d'une certaine évolution. La profondeur et la complexité sont enivrantes et pleines de mystère. Une explosion de saveurs en bouche d'une pureté et d'une précision incroyable.

Très concentré et tannique mais encore frais, le vin présente une grande longueur sans aucune dureté en finale. Au contraire, une légère sucrosité complète un équilibre caractéristique des très grands vins.

Réunissant toute la noblesse caractéristique de Cheval Blanc, le millésime 1961 incarne à merveille son style conjuguant fruit frais, concentration dense et élégance dans un vin

éternel et mystérieux.