

1964 est un grand millésime pour Cheval Blanc.

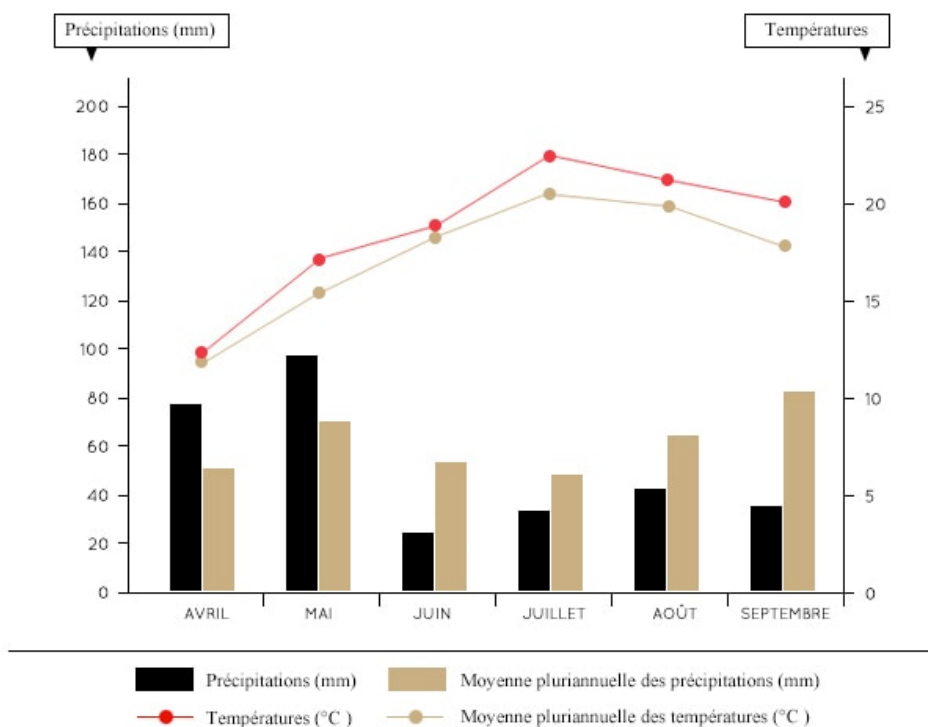
Un climat très favorable, chaud et sec, et la première collaboration avec le professeur Emile Peynaud ont permis de mener parfaitement les vinifications avec les moyens de l'époque pour obtenir un vin distingué et aérien.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1964 est un des meilleurs millésimes des années soixante, après le superbe 1961. Les conditions chaudes et sèches de mai à octobre étaient excellentes pour réussir une très grande année.

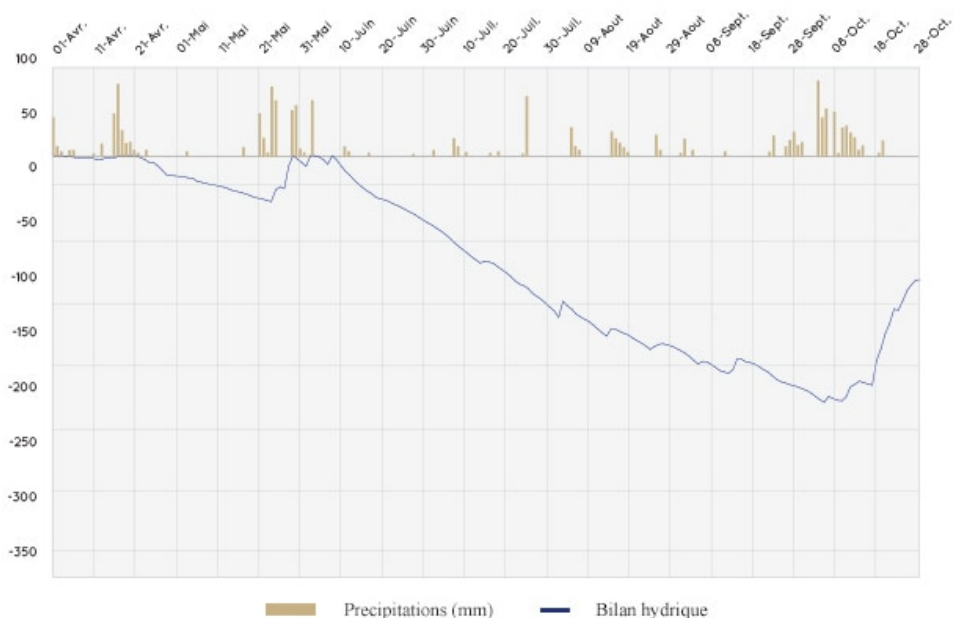
1964 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Les conditions climatiques qui étaient chaudes et sèches durant l'été ont permis d'obtenir une contrainte hydrique assez importante, ce qui est un des facteurs essentiels à l'obtention de raisins de grande qualité.

BILAN HYDRIQUE 1964



CYCLE DE LA VIGNE

Les vendanges étaient précoces : du 22 septembre au 9 octobre. Le rendement a été de 38 hl/ha. 1964 était le dernier millésime à avoir été vinifié entièrement dans les cuves en bois. Comme l'année était chaude, une très grande attention a été nécessaire pour le contrôle des températures pendant la vinification.

	Début	Fin
Date des vendanges 1964	22 septembre	9 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Dans ces conditions difficiles, les propriétaires de l'époque, la famille Fourcaud-Laussac, ont fait appel au célèbre professeur Emile Peynaud, surnommé le « père de l'œnologie moderne », ce qui a été le début d'une collaboration fructueuse. La fermentation malolactique ainsi que l'élevage ont été réalisés intégralement en fûts de bois neuf pour ce millésime exceptionnel.

Le vin titre 12° d'alcool.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
37,9	33,9

LES DEGUSTATIONS

14/07/2015

Le nez, très complexe, se déploie sur une trame fraîche et menthée, accompagnée d'arômes floraux et capiteux de rose et de lilas. La palette aromatique semble gorgée d'orange en confiture et de pâtisseries telles que les macarons, l'amande, le pain d'épice ou encore la pâte d'amande. Frais et camphré à la fois, des notes poivrées, mais aussi fruitées comme la confiture de cassis et des notes tertiaires de sous-bois, de lichen et de champignon apparaissent après aération en confirmant la grande complexité de ce vin. L'arôme de tabac miellé est particulièrement reconnaissable.

L'attaque est à la fois fraîche et riche, particulièrement sucrée et gourmande. Le vin se révèle dense, gras, volumineux et frais en même temps. Long et ample au palais, sa palette aromatique rappelle le Porto et la confiture de fraise. Sa structure lui confère élégance, grande classe et très bonne densité jusqu'à une finale interminable.

12/01/2015

1964 est un grand millésime de Cheval Blanc dans une année atypique pour le Bordelais.

Une robe rouge aux reflets ambrés signale son âge.

Au nez, la palette aromatique est très riche, avec des arômes francs et intenses où l'on distingue des notes tertiaires de cuir, de sous-bois et de tabac blond auxquelles se mêlent des arômes de cerise mûre.

La bouche est d'une étonnante jeunesse, qui malgré sa richesse, reste élégante et fraîche. Les tannins sont soyeux. D'une richesse et d'une complexité rare, c'est un vin tout en délicatesse et en douceur. La finale est étourdissante de longueur.

Un vin parfaitement racé et délicat. Superbe.