

Ce millésime est historique à Cheval Blanc puisqu'il est le premier à être vinifié dans les nouvelles cuves en béton, équipées d'un refroidisseur.

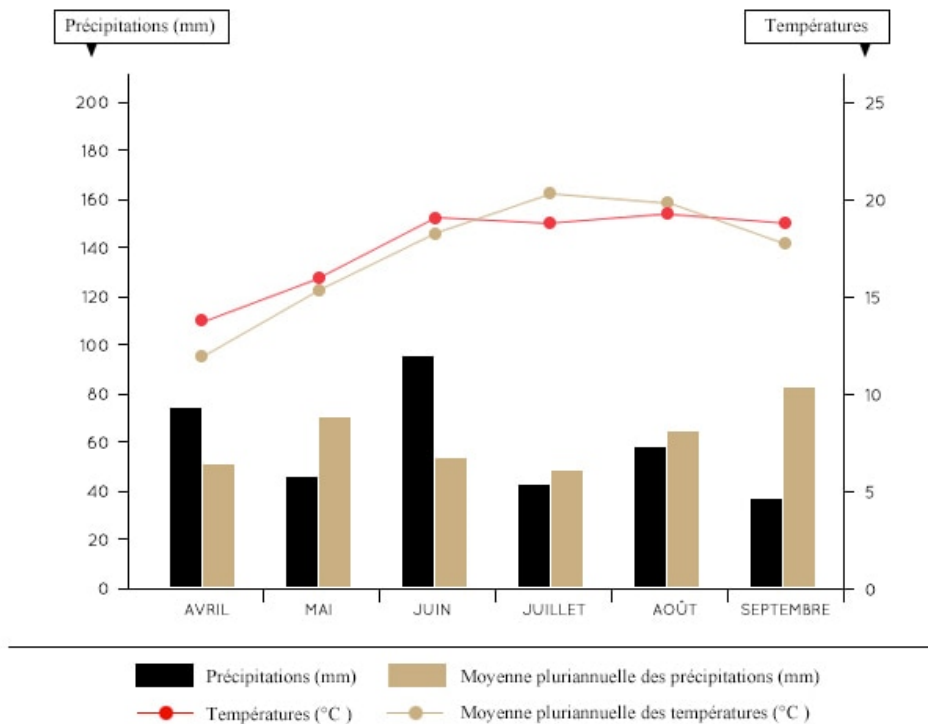
Le climat de 1966 au cours du cycle végétatif est plutôt frais et sec, conditions optimales pour la maturation lente et complète des raisins qui a toujours été recherchée chez Cheval Blanc. C'est ainsi un millésime de très bonne facture.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les mois d'avril, mai et juin ont été chauds et plutôt humides. Dès le mois de juillet, un temps favorable à la viticulture se met en place puisque jusqu'au mois de septembre : les précipitations ont été inférieures aux normales, même si en juillet et août les températures ont été plutôt basses pour la saison.

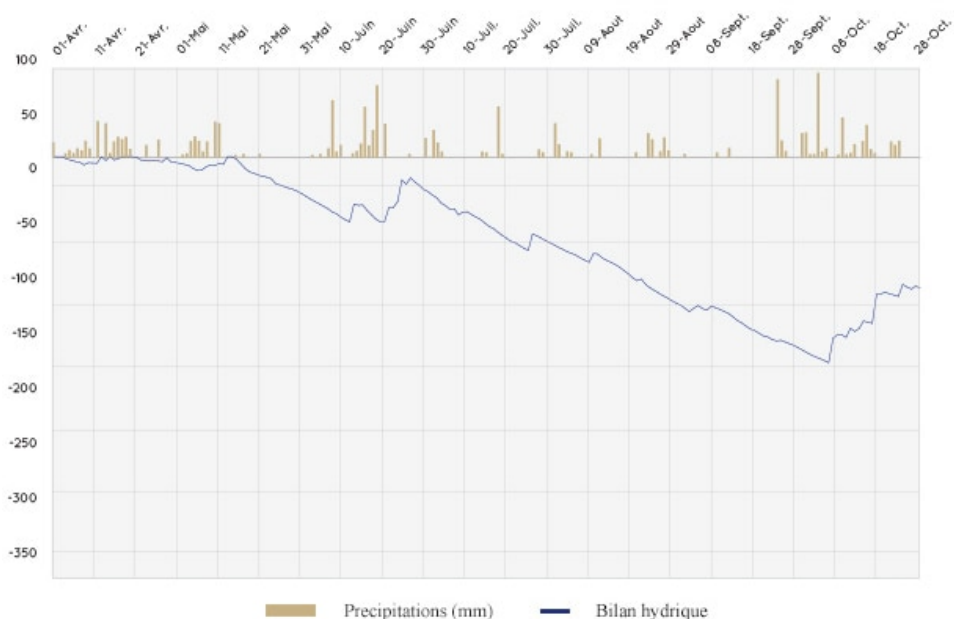
1966 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Malgré une année globalement pluvieuse, la pluie tombée au cours du cycle végétatif est faible par rapport à la normale. Une contrainte hydrique bénéfique à la qualité a donc pu s'installer dès le mois de juillet. On peut noter également la quasi-absence de pluie durant l'ensemble de la période des vendanges, ce qui a permis de récolter les raisins dans des conditions optimales.

BILAN HYDRIQUE 1966



CYCLE DE LA VIGNE

Les vendanges de 1966 débutent le 22 septembre sous un temps magnifique.

	Début	Fin
Date des vendanges 1966	22 septembre	4 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La récolte de cette année a été plutôt faible en termes de quantité (20 hl/ha seulement, soit 300 barriques) mais la qualité a été bonne et le vin titre à 12,2° d'alcool.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
20,1	33,9

LES DEGUSTATIONS

20/07/2015

Le nez est dominé par des arômes d'âtre, de cheminée et de fumée froide. Il est également gourmand et fruité avec des notes de cassis et de framboise, et l'on note une acidité volatile assez élevée sur cette bouteille.

La bouche, compacte, pleine et riche, est remarquable. Très tannique, ce vin se termine sur une longue finale un peu dure et sèche.

15/04/2010

1966 est un millésime de très bonne facture et dont le vieillissement est remarquable. C'est le premier millésime vinifié dans les nouvelles cuves en béton.

Le nez du vin est très flatteur. La chaleur et la sécheresse de l'été 1966 ont produit un vin à l'attaque très tannique, voir un peu dur. Après aération, il se révèle d'une maturité très équilibrée.

Intense, dense, c'est un grand vin qui impressionne toujours les dégustateurs malgré son âge vénérable.