

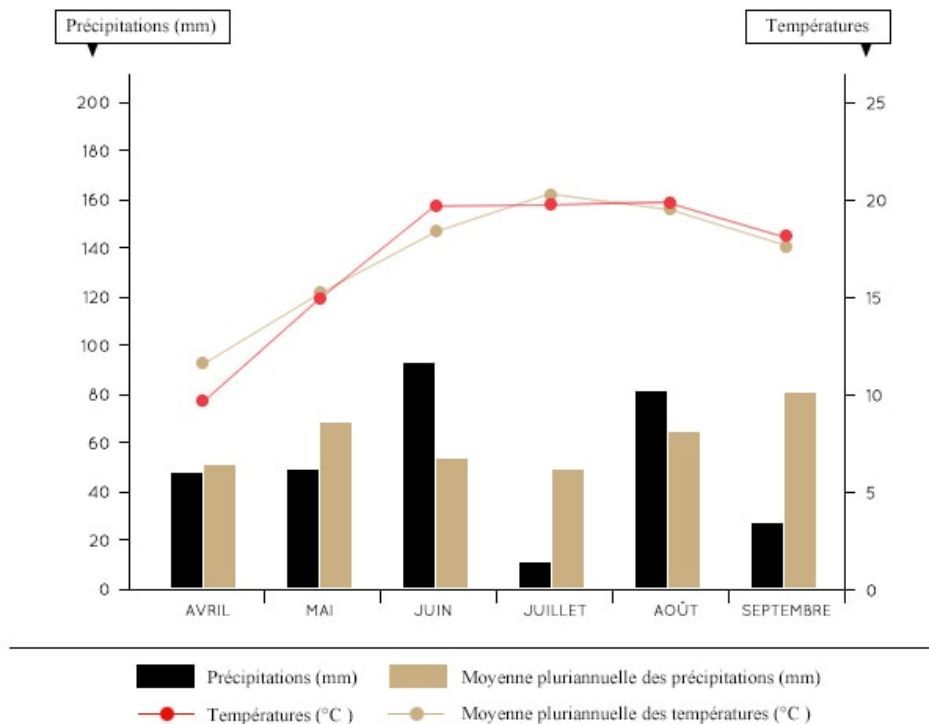
Après deux années très difficiles, 1970 est un bon millésime à Bordeaux, en particulier rive gauche. Ce millésime, ciselé et bien équilibré, présente encore une belle réserve de fraîcheur et une trame tannique marquée.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les conditions climatiques furent équilibrées en 1970, sans excès. Les températures ont été proches des valeurs normales. Les mois pluvieux (juin et août) ont alterné avec des mois secs (juillet et septembre). Les vendanges se sont déroulées par beau temps.

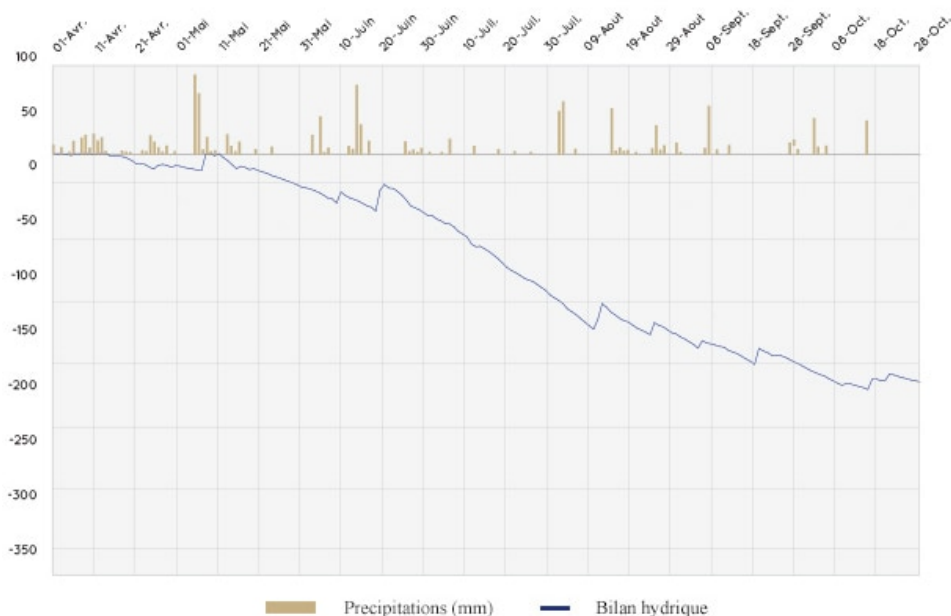
1970 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Le bilan hydrique nous indique que la contrainte en eau de la vigne a été assez importante en 1970.

BILAN HYDRIQUE 1970



CYCLE DE LA VIGNE

1970 a été un millésime de précocité moyenne. Les vendanges se sont déroulées du 24 septembre au 6 octobre. Le rendement a été supérieur à la moyenne (40 hL/ha).

	Début	Fin
Date des vendanges 1970	24 septembre	6 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
39,9	33,9

ASSEMBLAGE

Dégré alcoolique	12
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,04
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,58
pH	3,65
SO ₂ Total (mg/L)	5
Sucres réducteurs (g/L)	1,77
IPT (DO280)	48

LES DEGUSTATIONS

07/07/2015

Le nez est très frais, menthé et réglissé. On remarque une dominante aromatique complexe de fruits rouges, accompagnée de notes de cèdre et de tabac, ainsi que des notes de mûres fraîches, puis de moka et de cacao après plusieurs minutes d'ouverture.

L'attaque est tendue et acidulée. La bouche conserve une grande fraîcheur. C'est un Cheval Blanc droit, tendu et ciselé, mais compact et dense à la fois. On note peu de gras. Jusque dans sa finale, ce millésime se montre droit et longiligne.

12/01/2015

Après deux années très difficiles, Cheval Blanc 1970 est un millésime de très bonne facture.

La couleur est d'une bonne intensité et montre une évolution en rapport avec son âge. Le nez complexe, un peu fermé au départ, évolue nettement dans le verre jusqu'à offrir une maturité et une profondeur stupéfiantes qui continuent de s'affirmer. Des notes de sous-bois, de pépins grillés et de feuilles de thé et de tilleul apparaissent après agitation.

En bouche, l'attaque est souple et présente une structure équilibrée. Des arômes liés à l'évolution tels que le sous-bois apparaissent. Les tannins présents en milieu de bouche

donnent une certaine austérité au vin. En finale, la fraîcheur est persistante et la douceur incomparable qui subsiste est typique d'un grand Cheval Blanc.

Bien que ce vin soit aujourd'hui à son apogée, il présente encore une réserve de fraîcheur intéressante dans les meilleures bouteilles encore conservées. En effet, à cause de l'absence d'assemblage dans les cuves lors de la mise en bouteille à cette époque, la qualité peut parfois varier légèrement selon les bouteilles.