

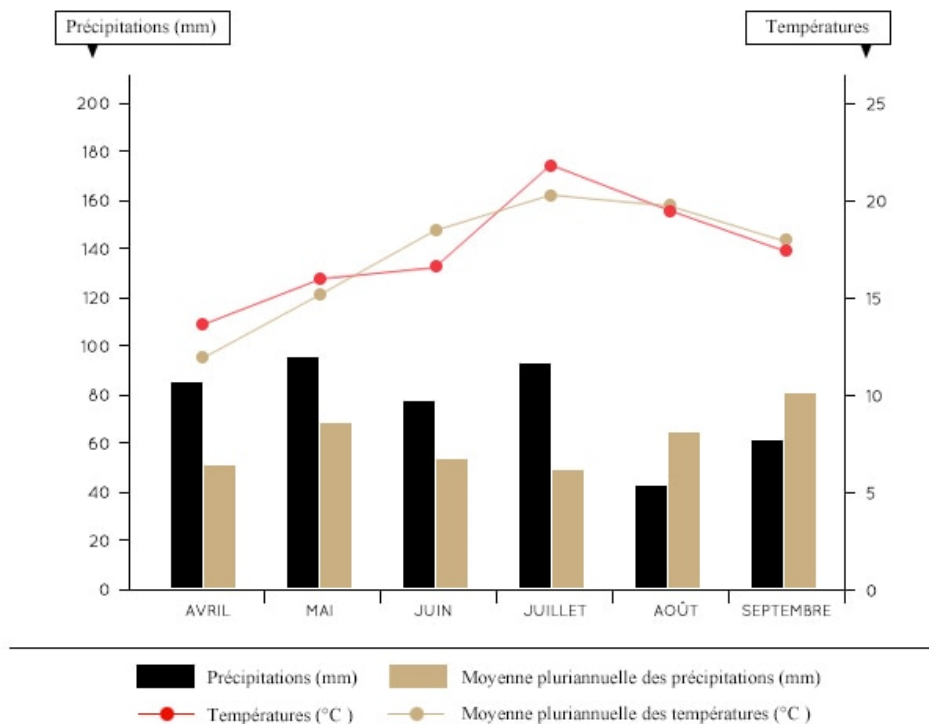
1971 est une année tardive. Les précipitations, très élevées en particulier durant la floraison, ont entraîné des rendements très faibles, mais la magnifique fin de saison sauve le millésime. Le vin de 1971, surprenant, tout en rondeur et sucrosité, est l'une des plus belles réussites de la décennie pour Cheval Blanc.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Le début du cycle végétatif fut difficile en 1971, avec un temps très arrosé. Juillet fut pluvieux et chaud, ce qui provoqua une forte pression des maladies de la vigne. De beaux mois d'août et septembre ont permis de sauver le millésime.

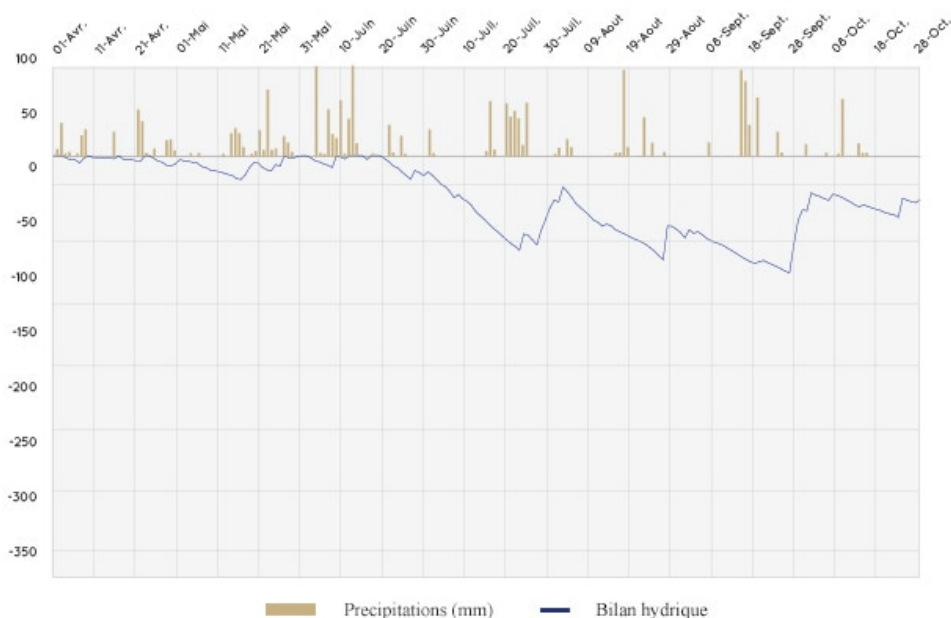
1971 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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, mais à cause des pluies régulières tout au long de l'année, il n'y a pratiquement pas eu de déficit hydrique en 1971.

BILAN HYDRIQUE 1971



CYCLE DE LA VIGNE

Le cycle fut assez tardif, avec des vendanges du 30 septembre au 11 octobre. Les mauvaises conditions climatiques sur la floraison ont entraîné une forte coulure. Par conséquent, le rendement fut très faible : seulement 18 hl/ha. Ce faible rendement a permis d'obtenir à Cheval Blanc une très grande concentration. Dans ce millésime un peu oublié (mais qui fut excellent sur la rive droite de la Dordogne), Cheval Blanc a peut-être produit le meilleur vin de Bordeaux.

	Début	Fin
Date des vendanges 1971	30 septembre	11 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
18,5	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12,5
AT (g H ² SO ₄ /L)	2,85
AV (g H ² SO ₄ /L)	0,55
pH	3,8
SO ₂ libre (mg/L)	3
Sucres réducteurs	1,7
IPT (DO280)	46

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

1971 est avec le 1978 l'une des plus belles réussites de Cheval Blanc dans la décennie 1970, tout en rondeur et en sucrosité.

Le vin est d'une belle et intense couleur tuilée. Toujours brillant, il présente de magnifiques reflets roux.

Le nez est immédiatement intense et complexe : les notes de tabac blond, de pamplemousse, de feuille de menthe et de pain d'épices virevoltent avec une rare élégance. Puis les arômes de cassis et de fraise des bois explosent avec une incroyable concentration. C'est un nez de séduction.

En bouche, le vin est superbe, soyeux dès l'attaque, d'une grande richesse, très gras et légèrement épicé. Il a évolué vers un concentré de fruits mélangés, plus vers la pêche maintenant que vers l'orange confite comme autrefois. Les notes de cannelle sont élégamment intégrées parmi les arômes d'évolution que l'on perçoit comme le pruneau macéré et la reine-claude avec un goût fondu. La finale veloutée est d'une grande longueur.

Ce vin de légende, éblouissant de rondeur, aussi séduisant qu'un vin puisse l'être, a atteint sa maturité et il est à déguster à présent.