

1973 est une année difficile dans le Bordelais.

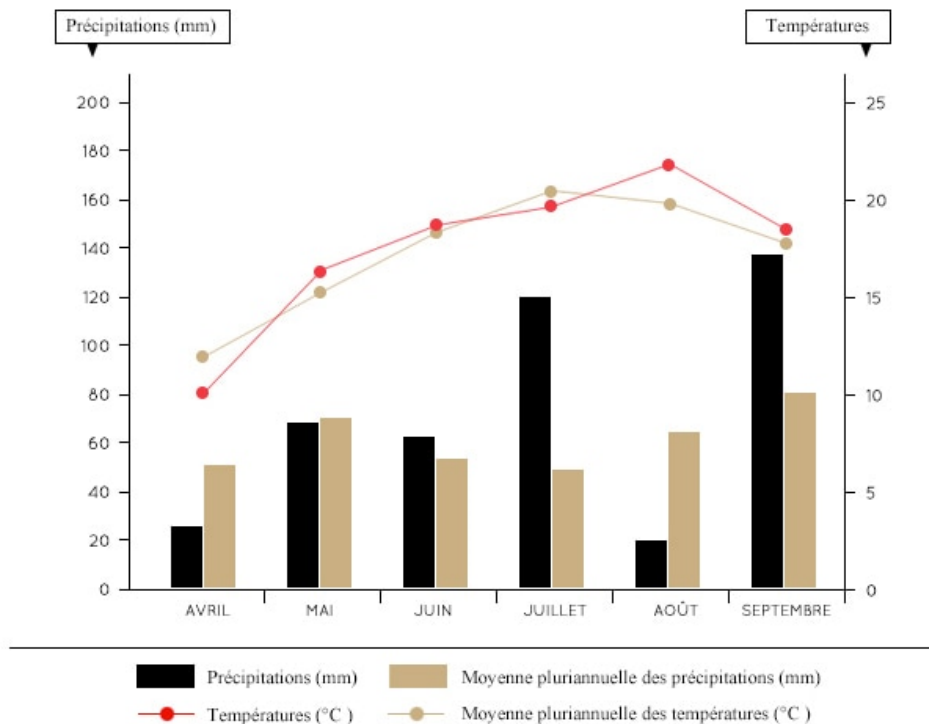
Le vin est aromatique et plaisant, mais d'évolution rapide. Il se fane aujourd'hui lentement.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un mois d'avril frais et sec, le mois de mai est chaud avec des précipitations proches des normales. Le mois de juin est proche des normales mensuelles de températures et de précipitations. A l'inverse, le mois de juillet est frais pour la saison et voit les pluies s'abattre sur le vignoble (119 mm). Le mois d'août est sec avec de fortes chaleurs (+2,1 °C par rapport à la normale mensuelle). Les mois de septembre et octobre prépare cependant mal les vendanges avec une nouvelles fois des pluies abondantes. Cette année est caractérisée par des pluies abondantes et irrégulières.

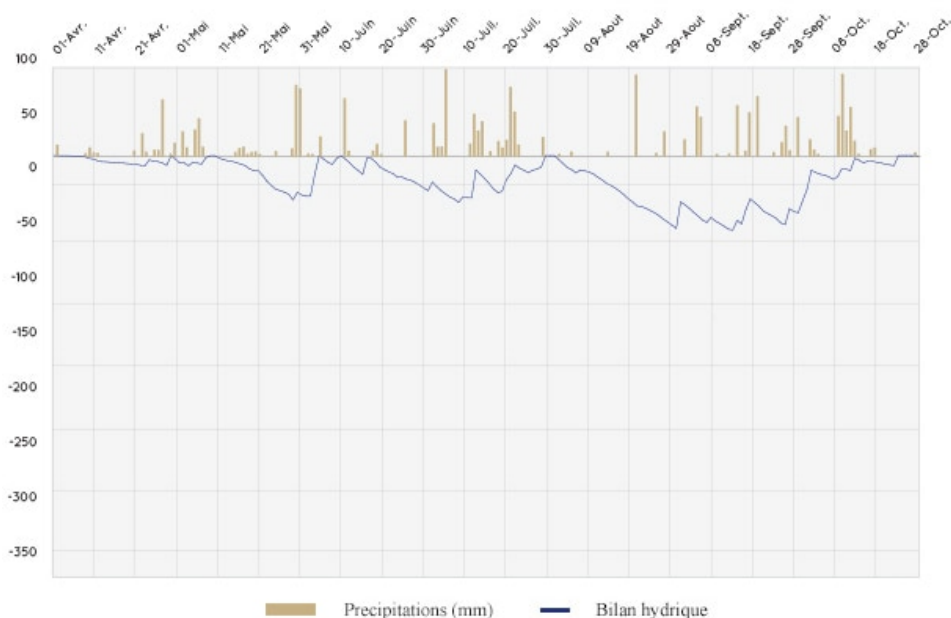
### 1973 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## 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. Malheureusement, les conditions climatiques défavorables cette année n'ont pas permis l'installation d'un déficit hydrique.

### BILAN HYDRIQUE 1973



## CYCLE DE LA VIGNE

Logiquement, avec les conditions climatiques défavorables, la vigne a pris du retard par rapport à la normale. En effet, les premiers coups de sécateurs ont été donnés le 27 septembre sur les merlots et les derniers tombereaux sont arrivés le 12 octobre.

	Début	Fin
Date des vendanges 1973	27 septembre	12 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

## MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
42,6	33,9

## ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	11,5
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	3,04
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,53
pH	3,67
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	-
Sucres réducteurs (g/L)	1,1
IPT (DO280)	42

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2010**

Dans un millésime 1973 difficile dans tout le Bordelais, Cheval Blanc a réussi à produire un vin de bonne qualité, aromatique et qui a bien évolué en bouteille.

Dilué mais agréable jeune, il a fait montre d'une évolution rapide. C'est un vin léger mais plaisant, longtemps marqué par le bois et qui a passé son apogée et se fane aujourd'hui lentement.