

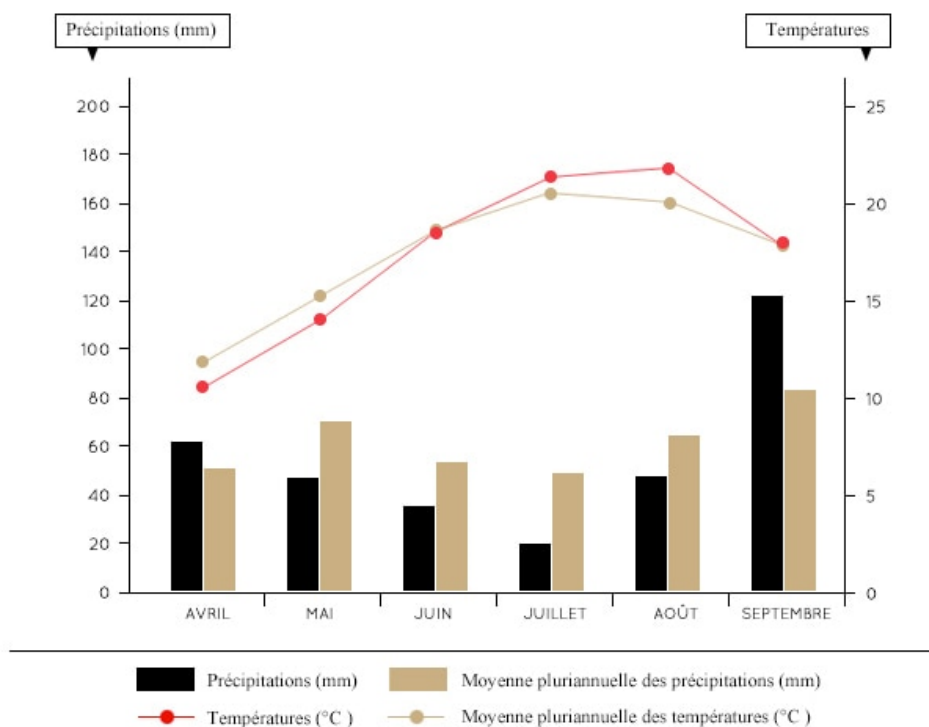
Une belle année dans l'histoire de Cheval Blanc avec l'inauguration du chai à barriques. 1975 est un beau millésime avec de faibles rendements. Le Cheval Blanc 1975 est de très bonne facture. L'austérité de sa jeunesse a laissé place à une richesse tannique dense qui procure toujours beaucoup de plaisir.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les températures furent proches des normales, sauf pour les mois de juillet et août, qui ont été plutôt chauds. Mai, juin, juillet et août ont été secs et septembre assez pluvieux.

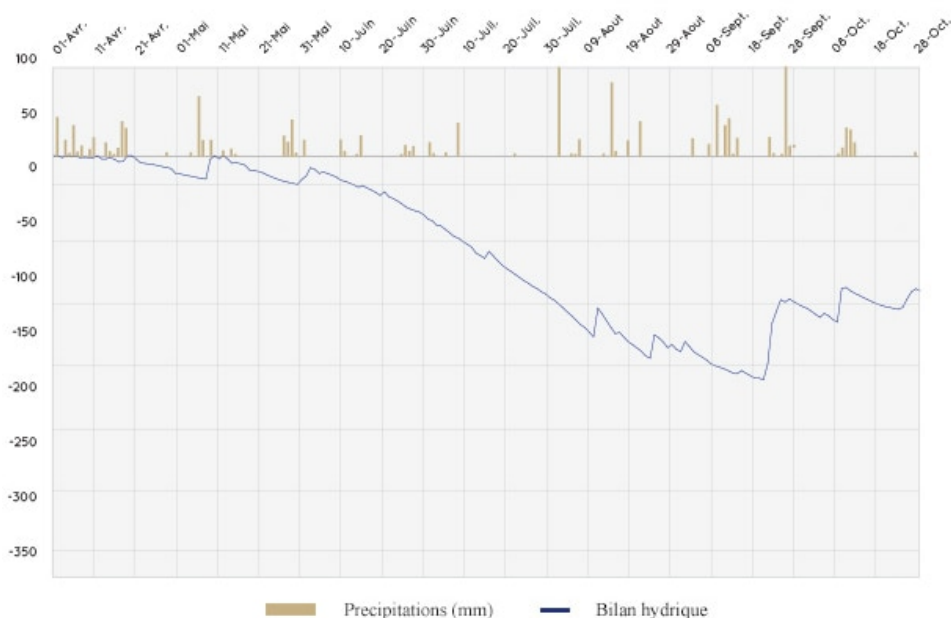
1975 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## 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 hydrique de la vigne a été moyennement forte cette année.

### BILAN HYDRIQUE 1975



## CYCLE DE LA VIGNE

La précocité du millésime fut moyenne. La coulure a touché une grande partie des Merlots ceci expliquera les faibles rendements obtenus. 1975 est arrivé après une série de millésimes très difficiles, avec notamment de très fortes pluies pendant les vendanges en 1974. Dans ce contexte, de nombreuses propriétés se sont précipitées pour vendanger en 1975, se qui a donné des vins austères, qui ont eu du mal à évoluer favorablement en bouteille. L'écosystème précoce de Cheval Blanc, associé à une volonté d'attendre la pleine maturité des Cabernets francs, a permis de réussir un des plus beaux 1975 du Bordelais.

	Début	Fin
Date des vendanges 1975	28 septembre	8 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

# PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

## MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
21,5	33,9

## ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	-
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,49
pH	-
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	-
Sucres réducteurs (g/L)	1,8
IPT (DO280)	58

## LES DEGUSTATIONS

### 04/03/2015

Le premier nez se présente sur des arômes de fruits noirs et plus particulièrement des notes de mûre. Une fraîcheur florale et menthée apparaît. Après aération, les arômes se portent sur le tabac, la truffe et les épices, tout en conservant encore du fruit (noyau de pruneau, prune, fraise), ainsi qu'une fraîcheur typée par des arômes d'agrumes. Les notes de cigare et de confiture d'orange, se font plus présents au fur et à mesure de l'aération.

En bouche, le vin est suave avec une sucrosité importante. Le retour aromatique est particulièrement porté sur les fruits. La bouche grasse et large, est d'une très bonne longueur et la structure tannique encore assez présente se poursuit longuement vers une finale très élégante.

**30/09/2014**

Les nouveaux chais sont inaugurés dans la liesse le 27 juin 1975 et la très grande qualité du millésime 1975 fête idéalement ce grand événement dans l'histoire de Cheval Blanc.

Le vin possède une belle couleur joliment intense et encore assez sombre malgré les signes d'évolution.

Le nez est intense, complexe, sur des arômes de tabac blond, de fruits confits, de banane séchée et d'orange confite auxquels se mêlent avec élégance des notes de torréfaction et de café.

Rond et velouté à l'attaque, le vin offre un beau volume et du gras. D'une grande richesse tannique mais sans aucune impression de sécheresse, le vin est fruité et conserve une grande fraîcheur. Intensément épicé et concentré, il est riche, puissant, bouqueté et l'on sent des notes de cannelle et de pain d'épices, mais aussi des notes de chocolat et de truffes. La finale dense et pleine de sève exhale des notes de coriandre que l'on peut découvrir dans certains grands millésimes de Cheval Blanc, et la grande longueur couronne un vin hautement exceptionnel.

Le Cheval Blanc 1975 est une grande réussite alliant finesse et somptuosité dans un vin qui reste certes encore un peu austère mais procure toujours beaucoup de plaisir à 40 ans.