

1976 est une année assez chaude et précoce. Les pluies d'août et de septembre sont venues diminuer un potentiel prometteur.

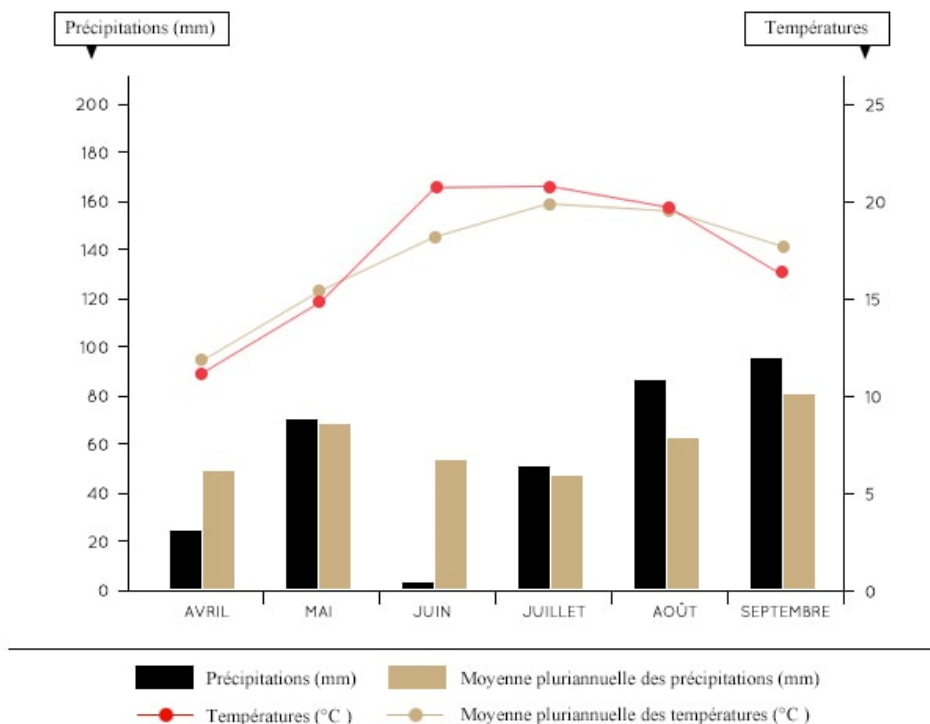
Le vin, issu de raisins très mûrs, évolue rapidement, mais est encore d'une douceur délicate.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

L'année fut marquée par une sécheresse précoce (en avril et en juin) qui s'est progressivement atténuée au cours des mois. Les températures ont été très élevées en juin et en juillet. Mi-août des pluies sont arrivées, suivies d'un épisode plus sec début septembre. D'autres pluies sont arrivées au cours de la deuxième décennie du mois de septembre, c'est à dire en plein pendant la période des vendanges. Ces précipitations ont diminué le bon potentiel qualitatif qui existait à la veille des vendanges, car elles ont un peu abimé les raisins qui étaient très murs.

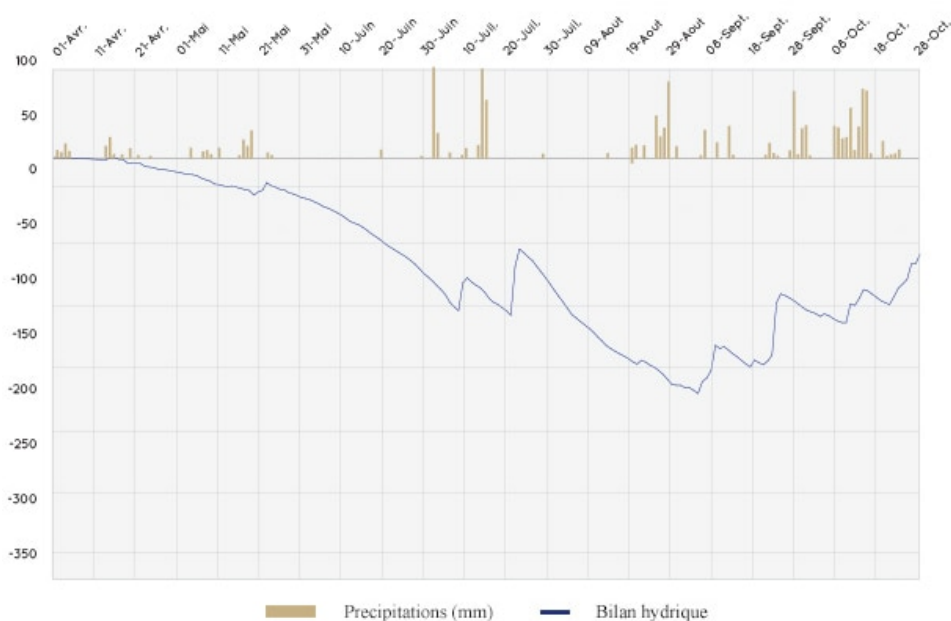
1976 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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 déficit hydrique a été au maximum durant le mois d'août grâce aux températures élevées qui ont engendré une forte évaporation mais s'est estompé par la suite.

BILAN HYDRIQUE 1976



CYCLE DE LA VIGNE

1976 a été une année très précoce dès la floraison puisque la vigne était en avance de quinze jours à ce stade. Les vendanges se sont déroulées du 16 au 25 septembre. Les rendements ont été très légèrement supérieurs à la moyenne.

	Début	Fin
Date des vendanges 1976	16 septembre	25 septembre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
36,7	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	2,94
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,64
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	6
Sucres réducteurs (g/L)	1,57
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Le potentiel prometteur du millésime 1976 est un peu diminué par les conditions climatiques moins favorables qui ont sévi pendant la période des vendanges.

Le vin est d'une belle couleur sombre tirant vers le rouge orangé et la brique tuilée.

Le nez est d'une forte intensité mais offre une grande finesse. En s'ouvrant, un bouquet tendre et suave de prunes et de violettes apparaît, puis des notes d'évolution animales de fourrure, mais aussi de bois de cèdre dominant.

Le vin évolue élégamment durant la dégustation, se faisant attendre pour mieux se révéler. Le goût de fruits mûrs et de pruneau domine, tendre et fondant comme de la soie. Délicieux, sans aucune agressivité des tannins, il a gardé une étonnante jeunesse. D'une grande longueur, il est d'une élégante fraîcheur en finale.

D'évolution assez rapide, le millésime 1976 est riche d'une belle douceur et bénéficie du terroir exceptionnel de Cheval Blanc. Il faut le boire sans trop tarder.