

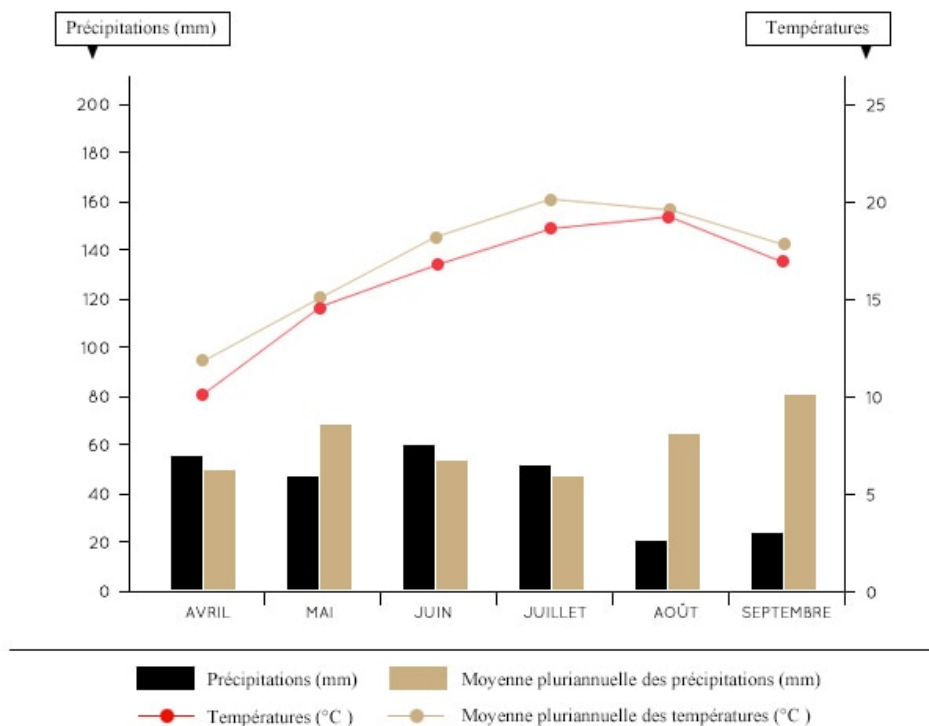
1978 est une année fraîche avec une arrière-saison sèche. La réussite de Cheval Blanc fut exceptionnelle dans ce millésime plutôt moyen pour l'ensemble du Bordelais. D'un style assez bourguignon, ce vin complexe et délicat est aujourd'hui à sa pleine apogée.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Durant toute l'année 1978, les températures furent en-dessous des normales. Quelques pluies ont ponctués le début de l'été. Une grande et bénéfique sécheresse s'installa à partir du mois d'août et dura jusqu'aux vendanges.

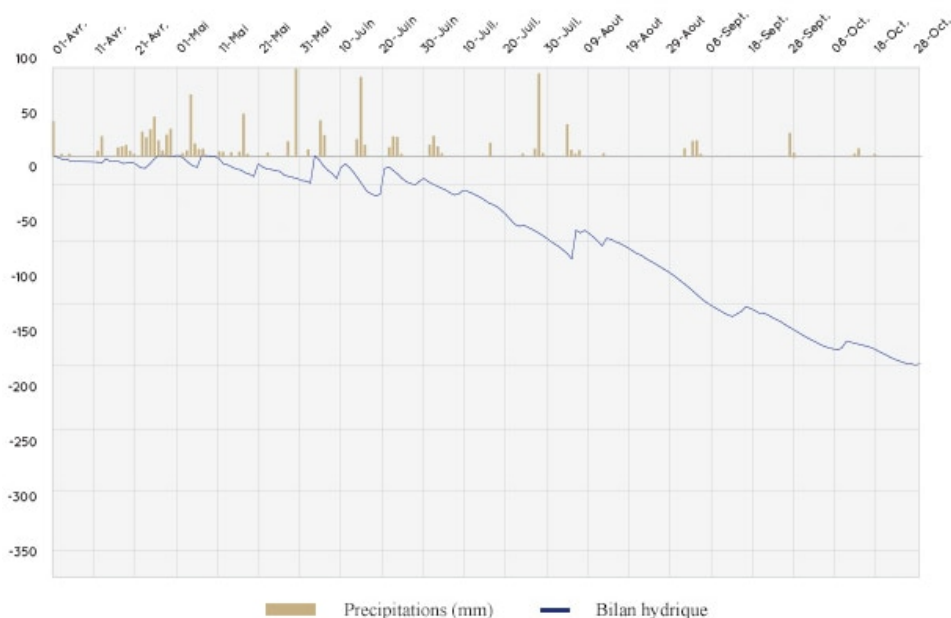
1978 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES



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. La contrainte hydrique de la vigne fut modérée en 1978. Elle est arrivée assez tardivement, à partir du mois de juillet.

BALANCE HYDRIQUE 1978



CYCLE DE LA VIGNE

A cause des températures fraîches, le cycle de la vigne a été tardif. Le printemps fut marqué par une forte pression de mildiou. Une très belle arrière saison et d'excellentes conditions climatiques pour la récolte ont permis de sauver le millésime. Les vendanges ont lieu du 9 au 18 octobre. De nombreux vins de Bordeaux de ce millésime sont un peu durs, mais l'écosystème précoce de Cheval Blanc a permis d'atteindre une parfaite maturité. Les rendements ont été faibles, 26,5 hl/ha.

	Début	Fin
Date des vendanges 1978	9 octobre	18 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
26,5	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,33
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,49
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	73
Sucres réducteurs (g/L)	1,5
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Dans un millésime moyen dans l'ensemble du Bordelais, Cheval Blanc 1978 est une réussite exceptionnelle.

La robe est d'une belle intensité, parfait reflet de son millésime.

D'une grande finesse, le nez très aérien et concentré s'ouvre sur des arômes de truffe et de gibier, et évolue vers la feuille de menthe teintées de notes grillées et torréfiées. Grâce à son équilibre remarquable entre acidité et concentration, on ressent une impression de minéralité prononcée à propos de ce millésime.

En bouche, c'est un vin frais et vif qui possède un volume et une puissance remarquables. Le retour aromatique est impressionnant de finesse et de longueur. Riche et concentrée, la finale est chocolatée et onctueuse, mais toujours marquée par une pointe de fraîcheur.

Le millésime 1978 atteint aujourd'hui une belle maturité, mais il pourra être gardé encore de nombreuses années en cave pour continuer son évolution.