

1979 est une année fraîche et généreuse.

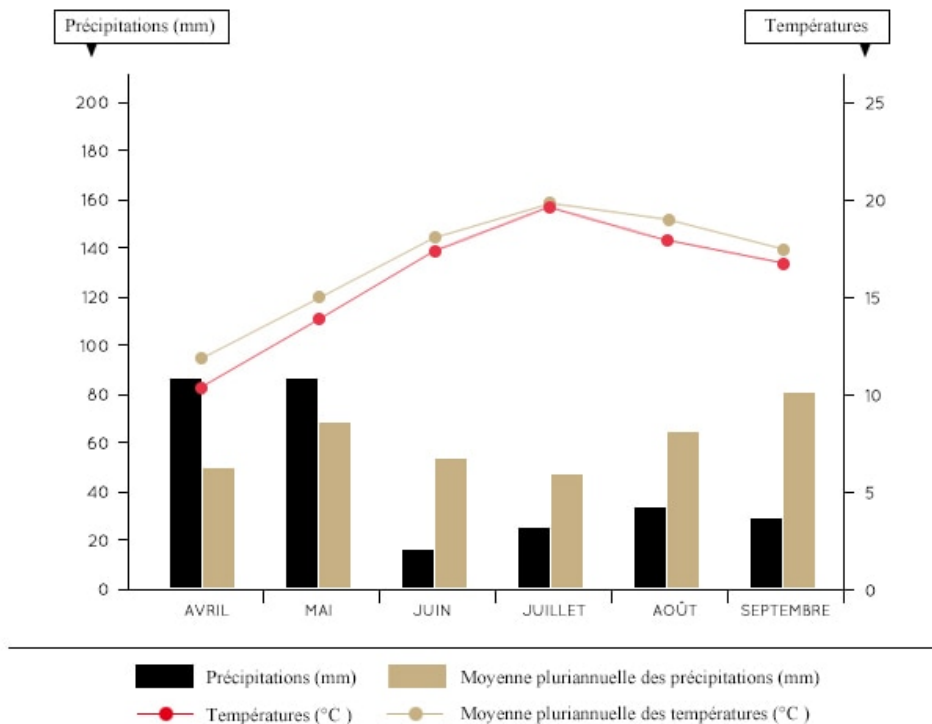
Le vin, de qualité moyenne, évolue rapidement mais procure encore beaucoup de plaisir aujourd'hui.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

L'année a été fraîche, avec des températures inférieures à la normale tout au long du cycle végétatif. Après un printemps humide, l'été et le début de l'automne ont été secs. Les précipitations sont revenues à des valeurs supérieures à la normale à partir de la deuxième décennie du mois d'octobre.

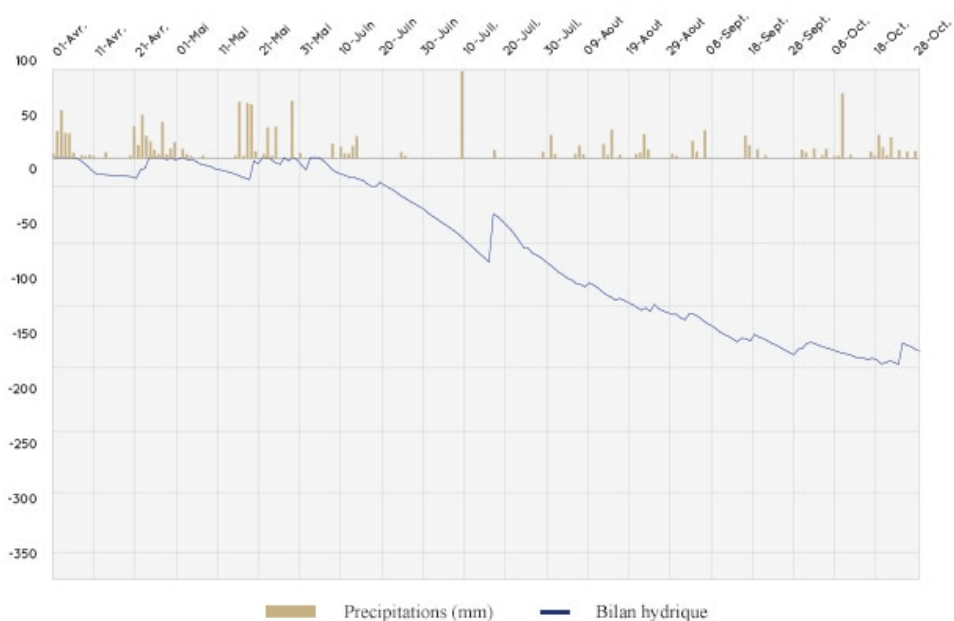
1979 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES



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. Cette année, malgré de faibles précipitations la contrainte hydrique de la vigne est restée modérée, à cause d'une demande évaporative faible dû à la fraîcheur généralisée de 1979.

BILAN HYDRIQUE 1979



CYCLE DE LA VIGNE

Les températures fraîches ont retardé le cycle végétatif de la vigne, mais grâce au temps sec, les raisins ont correctement mûris. 1979 fut marqué par des rendements élevés, surtout pour le cépage Merlot. Les vendanges ont été très tardives : du 8 au 18 octobre.

	Début	Fin
Date des vendanges 1979	8 octobre	18 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
48,8	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,04
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,46
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	96
Sucres réducteurs (g/L)	1,6
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

Cheval Blanc 1979 est marqué par des rendements élevés, qui ont limité la concentration et l'intensité du vin. C'est cependant un vin très agréable qui a malheureusement passé son apogée.

La couleur moyennement intense de la robe est marquée par l'évolution avec une teinte nettement orangée.

Le nez s'ouvre sur un bouquet de bois de cèdre et de havane, de fumé et de kirsch, glissant vers le miel et la datte fraîche. Le nez est marqué par la signature du Cabernet franc avec un nez légèrement mentholé.

L'attaque est souple, évoluant de façon très harmonieuse. La structure est ciselée et précise, tout en dentelle et en nuances. La finale épicée aux notes de girofle légèrement réglisse parachève cette dégustation d'un vin qui a légèrement dépassé son apogée et ne gagne plus à être conservé en cave.

Procurant encore beaucoup de plaisir à la dégustation, il est à boire maintenant et n'évoluera vraisemblablement plus positivement en étant gardé en cave.