

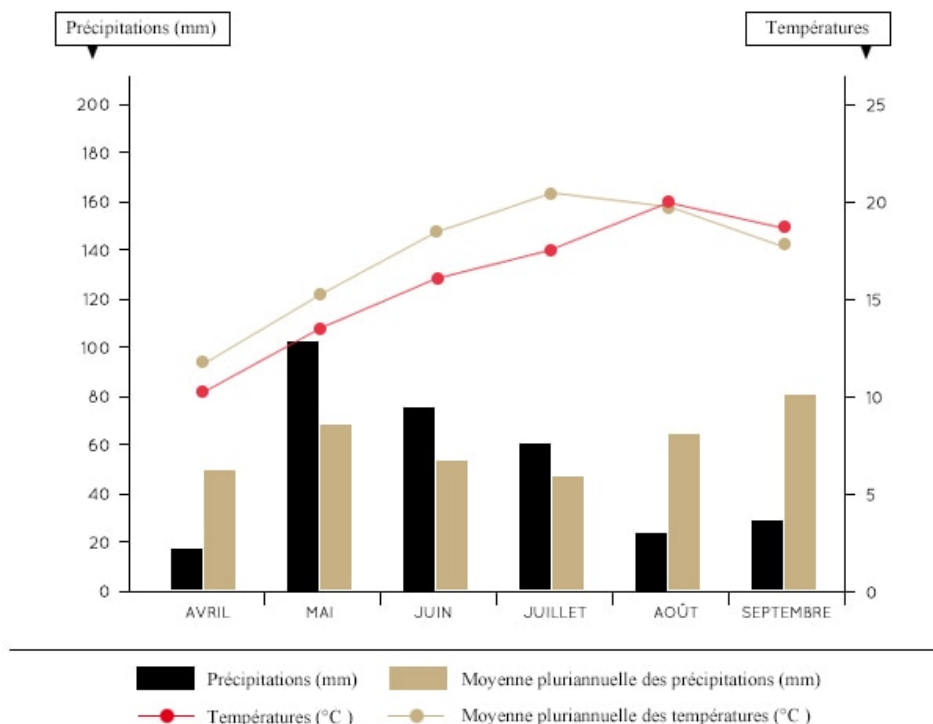
1980 est une année très fraîche et très tardive. Les vins manquent de concentration. Ils ont été aromatiques dans leur jeunesse et conservent encore aujourd’hui de l’élégance et du fruit, mais ne semblent pas montrer un grand potentiel de garde.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Le mois d’avril a été frais et sec. Mai, juin et juillet ont été très frais et arrosés. La sécheresse est revenue au mois d’août jusqu’en septembre avec des températures proches des normales. Le mois d’octobre a été très humide puisque la pluviométrie présente un excédent de 65 mm par rapport aux normales. 1980 est une année historiquement fraîche jusqu’en août.

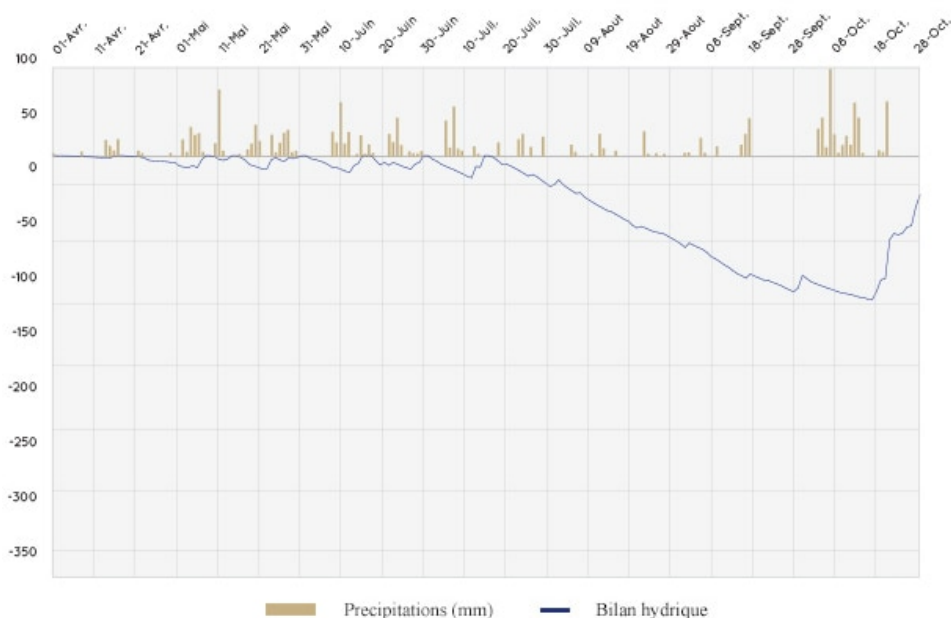
1980 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES



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 montre que l'alimentation en eau de la vigne a été soutenue cette année.

BILAN HYDRIQUE 1980



CYCLE DE LA VIGNE

Le cycle de la vigne de 1980 est historiquement tardif. En effet, la floraison n'a pas eu lieu avant la mi-juin. Les vendanges ont débutées le 13 octobre ce qui est, en 2012, la seconde date la plus tardive à Cheval Blanc après les vendanges de 1932 (14 octobre).

La récolte est petite avec un rendement de 29,2 hl/ha.

Les Merlots ayant subi une grande coulure, c'est un millésime de Cabernet franc.

	Début	Fin
Date des vendanges 1980	13 octobre	22 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
29,2	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,23
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,52
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	80
Sucres réducteurs (g/L)	1,5
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Millésime typé par le Cabernet franc, Cheval Blanc 1980 est un vin aromatique et friand qui manque un peu de concentration et n'a pas montré un grand potentiel de garde.

La couleur de la robe est moyennement intense, très brillante mais marquée par une évolution rapide et prononcée.

Au nez ce vin présente une bonne maturité, avec encore du fruit et un bon boisé. La bouche est agréable, aromatique et harmonieuse. La texture est agréablement soyeuse et la finale est longue et élégante.

C'est un vin friand et aromatique, mais qui a définitivement passé son apogée et se fane année après année. Meilleur il y a dix ans, mais conservant encore de l'élégance et du fruit, il faut le boire sans attendre.