

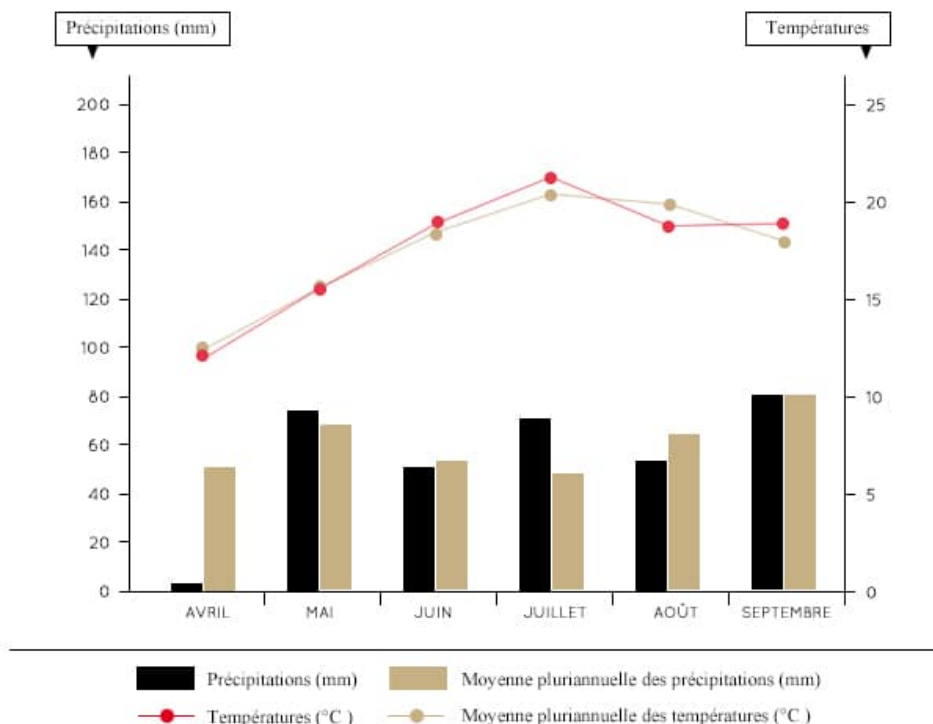
1982 est une année exceptionnelle, où quantité et qualité sont allées de pair. Cheval Blanc 1982 est riche et complet et figure parmi les meilleurs millésimes de la deuxième moitié du XXe siècle.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un début d'année doux et moyennement humide, le mois d'avril fut particulièrement sec. Les faits marquants de l'été furent la chaleur du mois de juillet et la sécheresse du 10 août au 20 septembre. Un temps caniculaire s'installa pendant la deuxième décennie de septembre, permettant aux raisins d'achever au mieux leur maturation.

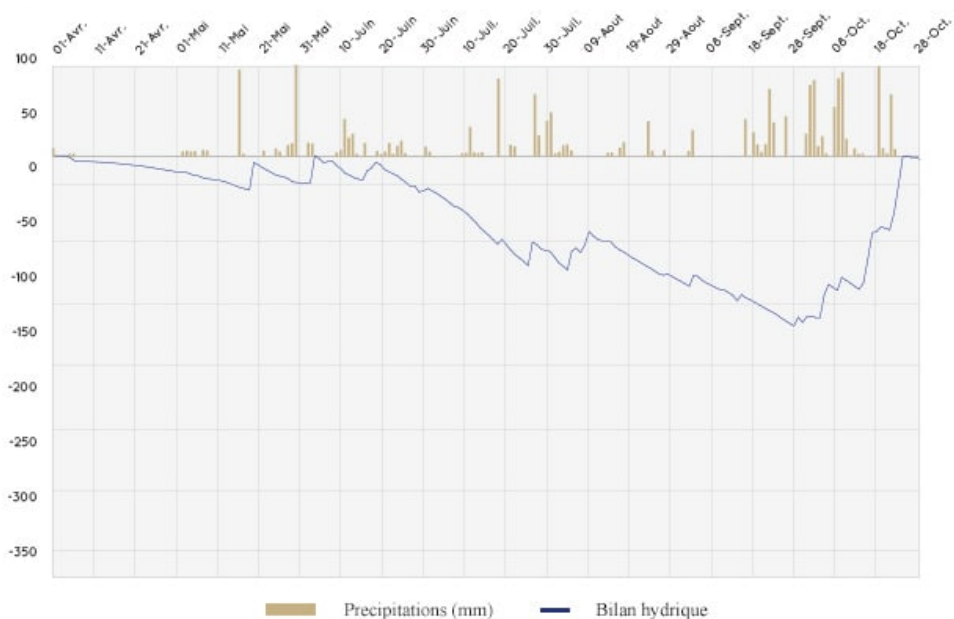
1982 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES



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 en eau de la vigne a été modérée cette année. Ceci est le résultat d'une pluviométrie moyenne et régulière.

BILAN HYDRIQUE 1982



CYCLE DE LA VIGNE

L'année fut assez précoce, avec une mi-floraison le 5 juin et une mi-véraison le 9 août. Les vendanges ont débuté au Cheval Blanc le 20 septembre, pour se terminer le 2 octobre. Comme souvent dans le Bordelais, la grande qualité du millésime (grande richesse en sucre, état sanitaire parfait) est allée de pair avec une production supérieure à la moyenne.

	Début	Fin
Date des vendanges 1982	20 septembre	2 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
54,3	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,43
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,49
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	88
Sucres réducteurs (g/L)	1,6
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

La robe est d'intensité moyenne et arbore une belle couleur sombre tuilée sur la frange qui révèle l'âge du vin.

Le nez est remarquable de puissance, de concentration et de complexité. La truffe, puis la crème caramel, l'orange confite, le pruneau se succèdent élégamment, accompagné d'une pointe de fumé légère. A l'agitation, le nez se porte vers des notes de torréfaction, de café, de cacao, de chocolat sur fond épicé avec une impression de cannelle et de praliné.

En bouche, l'attaque est suave, fraîche et onctueuse à la fois. Le vin est richement concentré, sphérique, musclé, mais tout en grâce et fluidité, et sans aucune lourdeur. Les tannins veloutés portent ce vin racé sur des arômes de bois de cèdre, de cassis, de confiture de

framboise et de mûre parmi tant d'autres arômes, jusqu'à une finale très longue.

Un vin éternel et toujours d'une jeunesse flamboyante.