

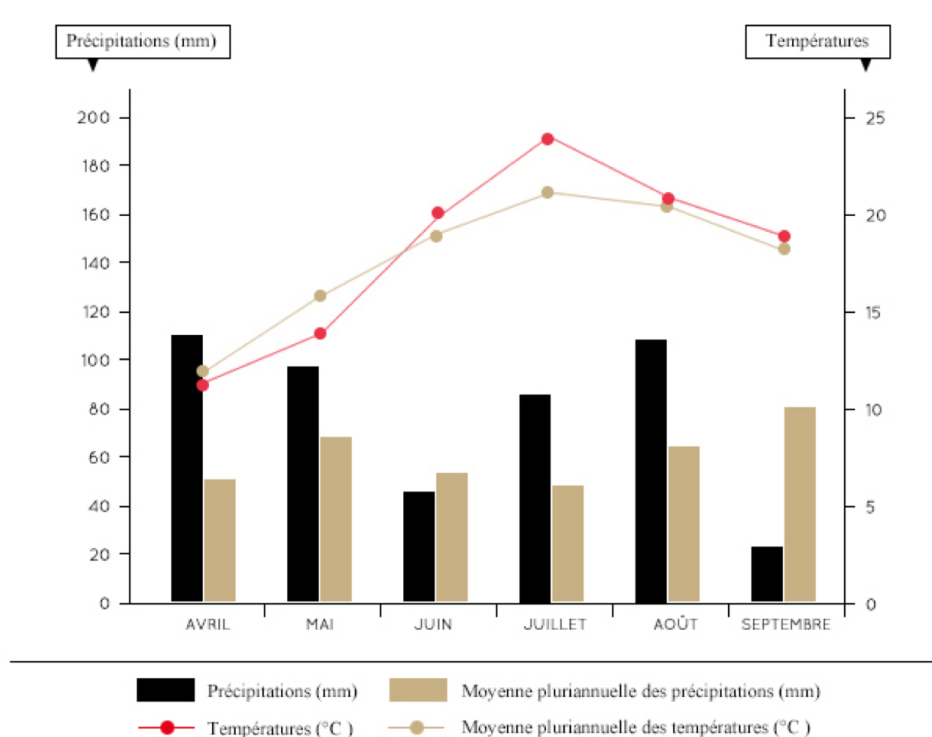
1983 est une année pluvieuse marquée par une arrière-saison exceptionnelle. Les vins sont aromatiques, d'une grande intensité et possèdent une certaine sucrosité à la dégustation.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

L'année a été globalement très arrosée, avec notamment des précipitations importantes en avril, mai et août. Les températures ont été basses au mois de mai et très élevées au mois d'août. L'année climatique a été sauvée par un très beau mois de septembre et un début du mois d'octobre sec, avec des températures exceptionnellement élevées.

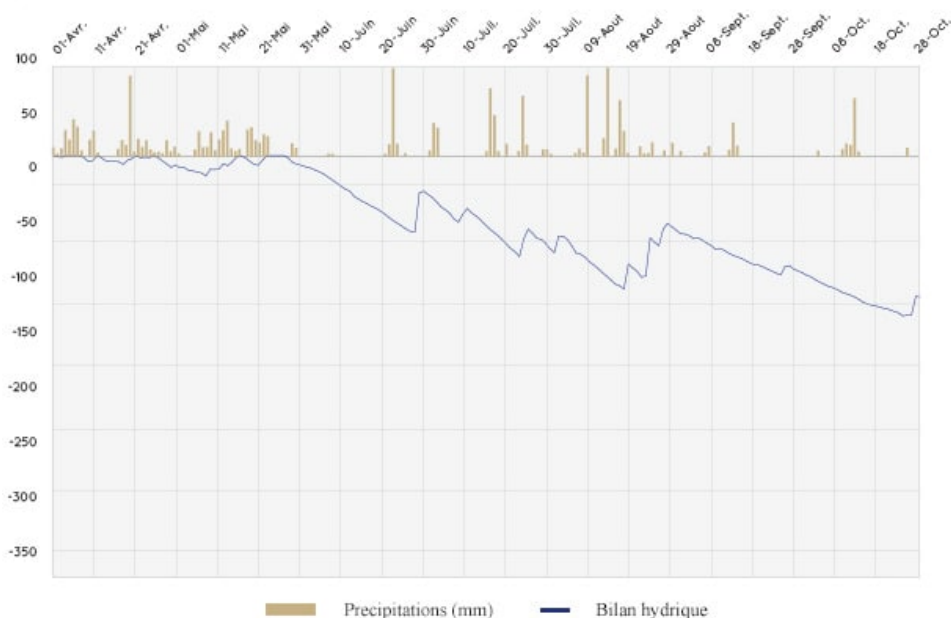
1983 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION  
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES



## 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, la contrainte hydrique est restée faible du fait des précipitations importantes et régulières.

### BILAN HYDRIQUE 1983



## CYCLE DE LA VIGNE

Le temps humide du printemps a provoqué un départ difficile de la végétation avec une forte pression de mildiou et de black rot. La pluviosité importante du mois d'août a rajouté à cette situation délicate une forte pression de Botrytis. Le millésime a été heureusement sauvé par une arrière-saison exceptionnelle, qui a fait sécher les quelques foyers de Botrytis qui pouvaient être observés sur les grappes courant août.

	Début	Fin
Date des vendanges 1983	29 septembre	8 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

## MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les vendanges se sont déroulées du 29 septembre au 8 octobre par une très grande chaleur. Fait exceptionnel dans le Bordelais, on avait alors observé des phénomènes de concentration des raisins sur souche, c'est-à-dire une augmentation simultanée du degré potentiel en sucres et du taux d'acidité en même temps qu'une diminution du poids des baies, à la suite d'évaporation d'eau.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
32,8	33,9

## ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	3,23
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,51
pH	-
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	76
Sucres réducteurs (g/L)	2,3
IPT (DO280)	-

## LES DEGUSTATIONS

### 15/04/2010

De bonne concentration, aromatique et tout en rondeur, le millésime 1983 est une belle réussite de Cheval Blanc durant une année pluvieuse et difficile pour la Rive Droite sauvée par un mois d'août exceptionnellement chaud et surtout par un mois de septembre idéalement sec.

La robe est d'intensité moyenne et arbore une couleur rouge brique tirant vers l'orangé. Le nez est très puissant et très intense avec en premières impressions des arômes animaux, suivis par des notes de sous-bois et d'humus. A l'agitation, des impressions sucrées

apparaissent, avec des notes de fleur d'acacia et de cire d'abeille.

L'attaque est volumineuse, tout en rondeur et en alcool qui donne l'impression d'une certaine sucrosité. C'est un vin suave avec des notes de cachou et d'anis en fin de bouche. Le milieu de bouche, très concentré, est dominé par les arômes de cassis. De longueur moyenne, la finale est un peu dure et tannique, mais de très grande intensité.

Issu d'un millésime délicat en Rive Droite, ce Cheval Blanc est une belle réussite qui est à son apogée et qui ne gagnera pas à être conservé très longtemps.