

1985 est une année fraîche, à l'exception du mois de septembre qui fut chaud.

Août, septembre et octobre furent très secs.

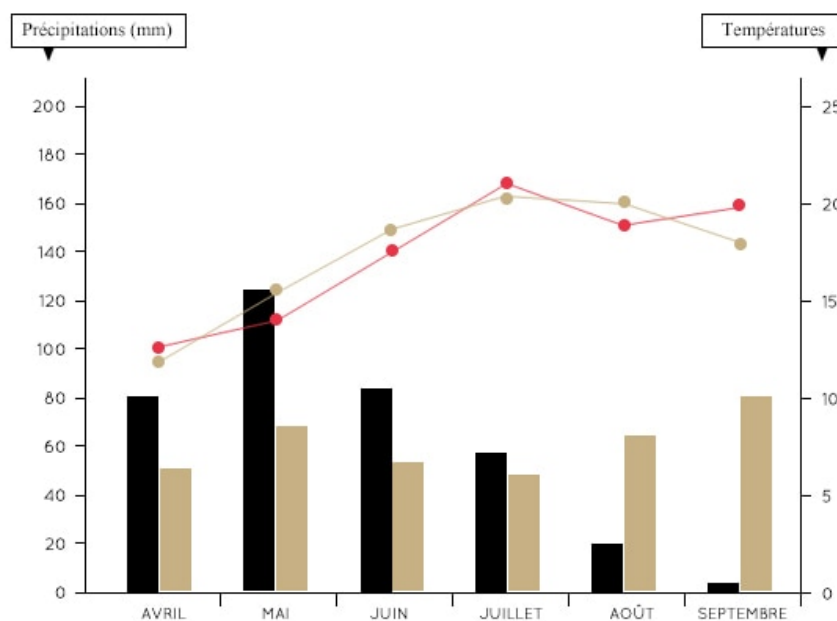
Le vin est très complet, d'une grande richesse tout en étant bien équilibré et avec une sucrosité remarquable. Malgré ses trente ans, il n'a, selon nous, pas encore atteint son apogée.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Mai et juin ont été frais et pluvieux, juillet a été chaud et plutôt humide, surtout le début du mois. Août a été relativement frais et très sec. Septembre a été le plus beau mois de l'année: très chaud, très sec et très ensoleillé (+ 45% d'insolation par rapport à la normale). Le beau temps s'est maintenu en octobre, avec cependant des températures un peu plus proches de la normale.

1985 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.

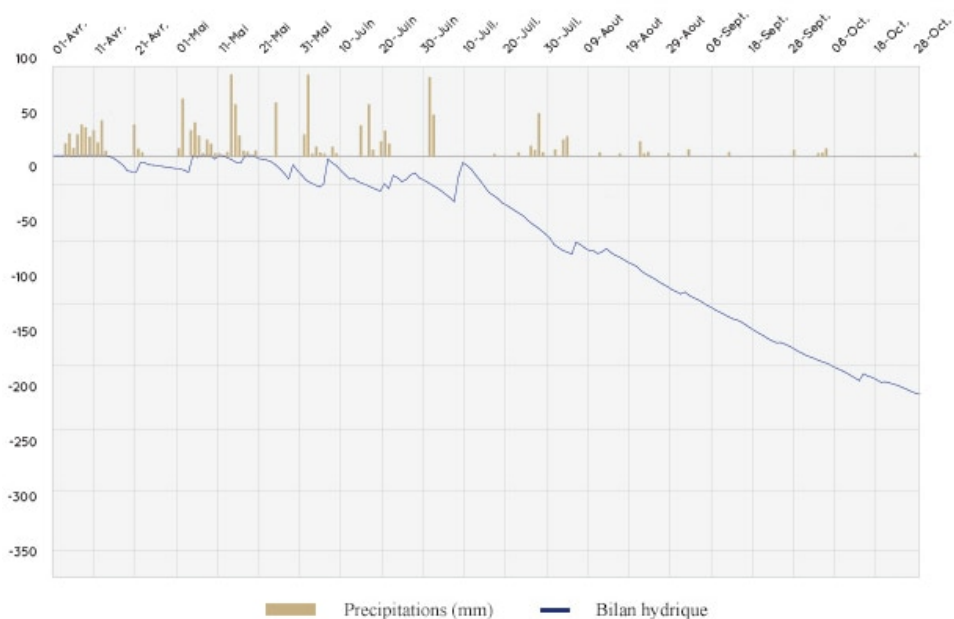


■ Précipitations (mm) ■ Moyenne pluriannuelle des précipitations (mm)
 ● Températures (°C) ● Moyenne pluriannuelle des températures (°C)

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. Les précipitations importantes durant les premiers mois du cycle végétatif n'ont pas permis l'installation d'une contrainte hydrique précoce. Celle-ci est arrivée avec le beau temps du mois d'août et septembre.

BILAN HYDRIQUE 1985



CYCLE DE LA VIGNE

Les vendanges ont commencé le premier octobre; elles ont duré jusqu'au 17 octobre. Les raisins ont été parfaitement mûrs, très sains et la constitution du moût a été particulièrement équilibrée.

La vigne a été généreuse en 1985.

	Début	Fin
Date des vendanges 1985	1er octobre	17 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	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	2,95
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,49
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	92
Sucres réducteurs (g/L)	1,2
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Parfaitement équilibré, le millésime 1985 de Cheval Blanc allie à la fois la grande fraîcheur caractéristique du Cabernet franc qui lui laisse espérer une longue garde et le fruité savoureux du merlot cueilli à point.

La robe est profonde et la couleur assez évoluée révèle une très bonne intensité.

Le nez est gras, concentré et l'expression des arômes est dominée par l'influence du Merlot : le cassis très mûr, mais sans excès, mêlée de notes fumées de cuir et de fourrure, de cèdre et de sous-bois.

L'attaque en bouche est à la fois riche, charnue et veloutée, évoquant des saveurs sucrées. S'il laisse une impression de grande fraîcheur qui laisse augurer d'un grand potentiel de garde malgré ses 30 ans, le millésime 1985 se donne déjà pleinement et est superbement aromatique. Sa finale très bien équilibrée est d'une belle longueur.

C'est un parfait vin de garde, d'une grande puissance aromatique, mais qui est également agréable à boire aujourd'hui après une délicate décantation nécessaire du fait de sa matière

très riche et d'un léger dépôt.