

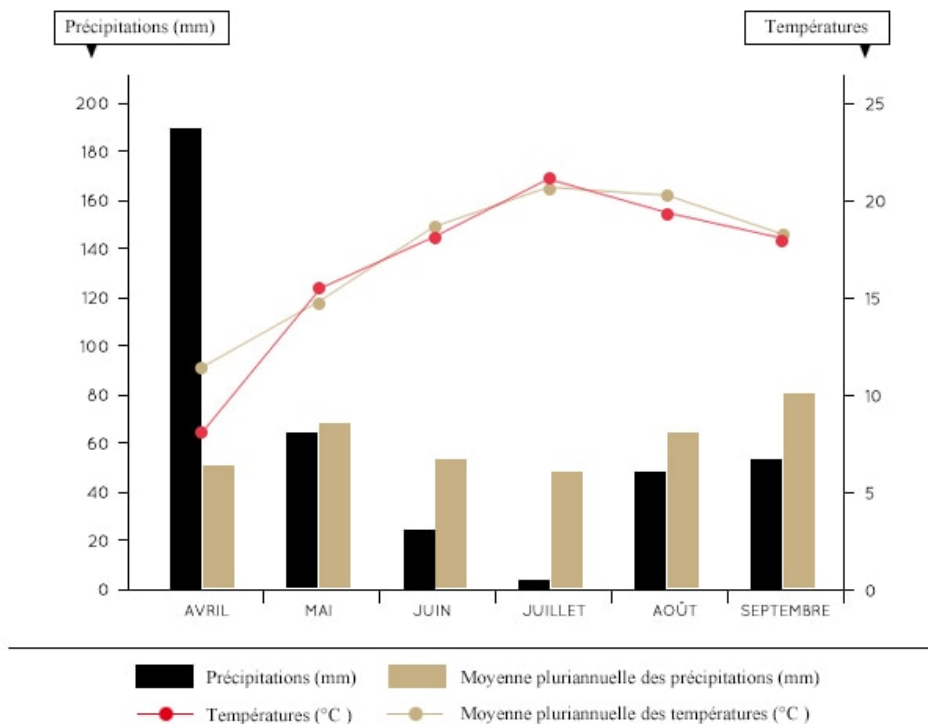
1986 est une année fraîche et très sèche, très favorable aux Cabernets et correspondant aux conditions climatiques optimales pour la maturation lente et complète des raisins qui a toujours été recherchée chez Cheval Blanc. Malgré des rendements élevés, Cheval Blanc 1986 a une intensité aromatique remarquable et a vieilli admirablement.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un mois d'avril froid et très pluvieux, l'été 1986 a été peu arrosé. De mai à septembre compris, les températures sont restées proches des valeurs normales.

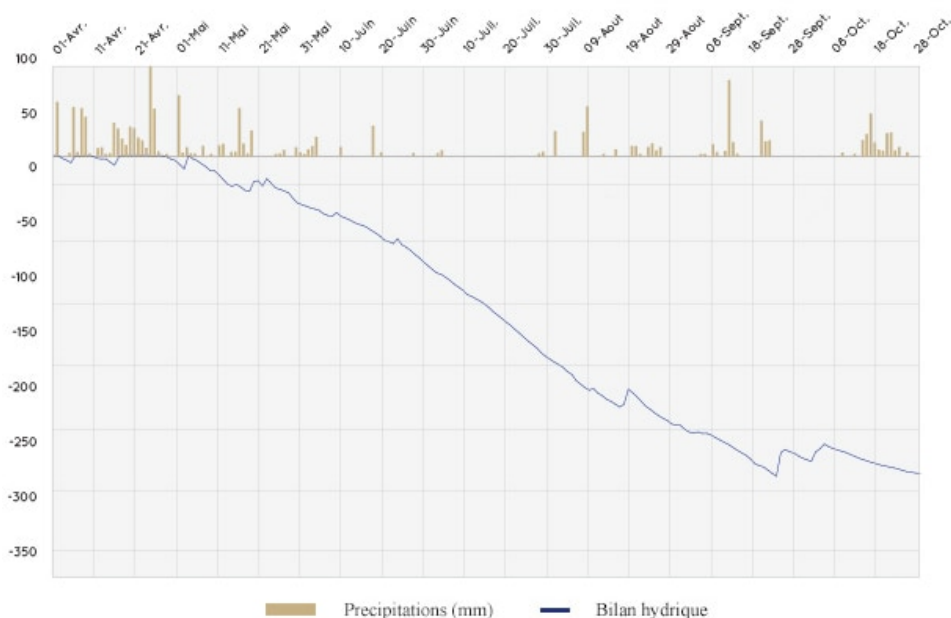
1985 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Les faibles précipitations de mai à septembre ont entraîné une forte contrainte hydrique bénéfique au potentiel qualitatif du raisin.

BILAN HYDRIQUE 1986



CYCLE DE LA VIGNE

La fraîcheur du mois d'avril a induit un léger retard du cycle végétatif, qui s'est maintenu tout au long de l'été. Par conséquent, la récolte a été assez tardive. La première parcelle de Merlot a été vendangée à Cheval Blanc le premier octobre ; les vendanges se sont poursuivies jusqu'au 18 octobre (étalées sur 18 jours) par beau temps. La récolte a été abondante ce qui a nécessité d'utiliser deux fois la plupart des cuves. Par conséquent, les durées de cuvaison furent courtes, en particulier pour le cépage Merlot.

	Merlot		Cabernet Franc	
	Début	Fin	Début	Fin
Date des vendanges 1986	1er octobre	6 octobre	6 octobre	18 octobre
Moyenne 1986-2014	19 septembre	27 septembre	27 septembre	5 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
60,7	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,14
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,58
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	112
Sucres réducteurs (g/L)	1,2
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Le 1986 est un millésime typé par le Cabernet franc, dont il a hérité des deux principales qualités : une intensité aromatique remarquable et pleine de finesse, et un grand potentiel de garde qui a permis au vin de joliment vieillir.

La robe est moyennement intense, avec une jolie couleur tuilée signalant l'évolution en cohérence avec son âge.

Le nez intense et complexe est marqué par la finesse du Cabernet franc. Les notes d'encre, de fruits à l'eau de vie et de feuille de menthe laissent place après agitation à des arômes de

tabac blond et de bois de cèdre. Une odeur de mûre domine l'ensemble du nez. En bouche, l'attaque est souple et douce. Les tannins sont fondus, aériens et d'une grande élégance. Les arômes perceptibles sont multiples et complexes, allant de notes de confiture de griotte à des arômes de cuir. D'une très grande fraîcheur et d'une remarquable finesse, la finale est longue et marquée par une impression de caramel.

Très plaisant, le Cheval Blanc 1986 est un grand vin à son apogée, mais qui peut être encore oublié en cave quelques années grâce à son remarquable potentiel de garde.