

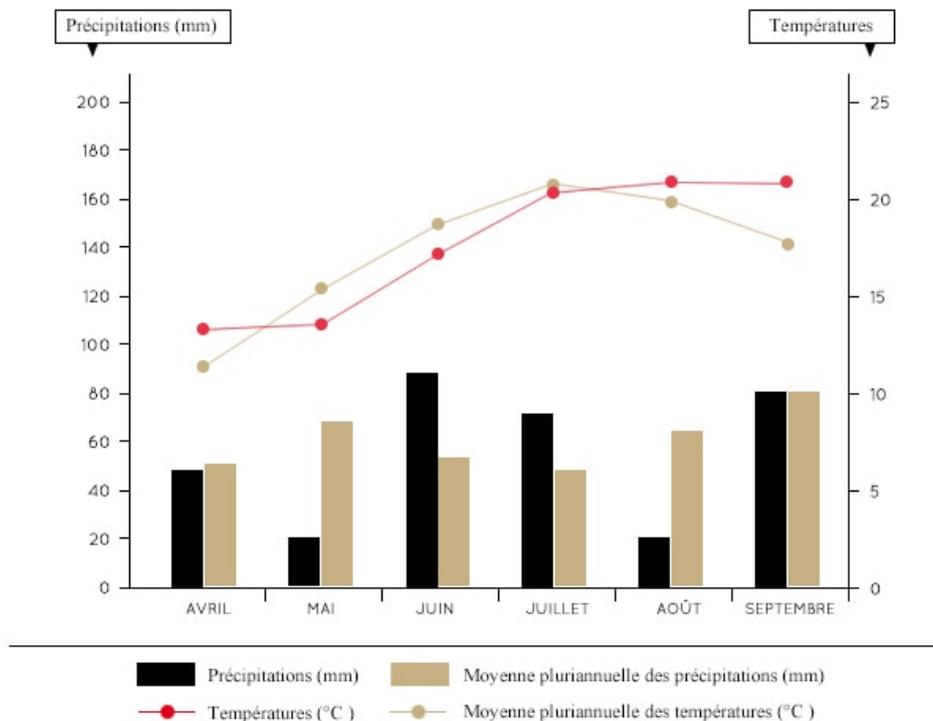
1987 commença avec un temps frais et pluvieux. Août et septembre furent plus favorables. Vin assez léger, mais agréable et aromatique pendant une vingtaine d'années, il ne semble pas destiné à une très longue garde.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un mois de juin frais et pluvieux, un mois de juillet fut assez chaud, mais plutôt humide, un beau temps s'installa au mois d'août. Ces conditions favorables continuèrent tout au long du mois de septembre, qui fut sec et exceptionnellement chaud. Le mois d'octobre fut doux et pluvieux.

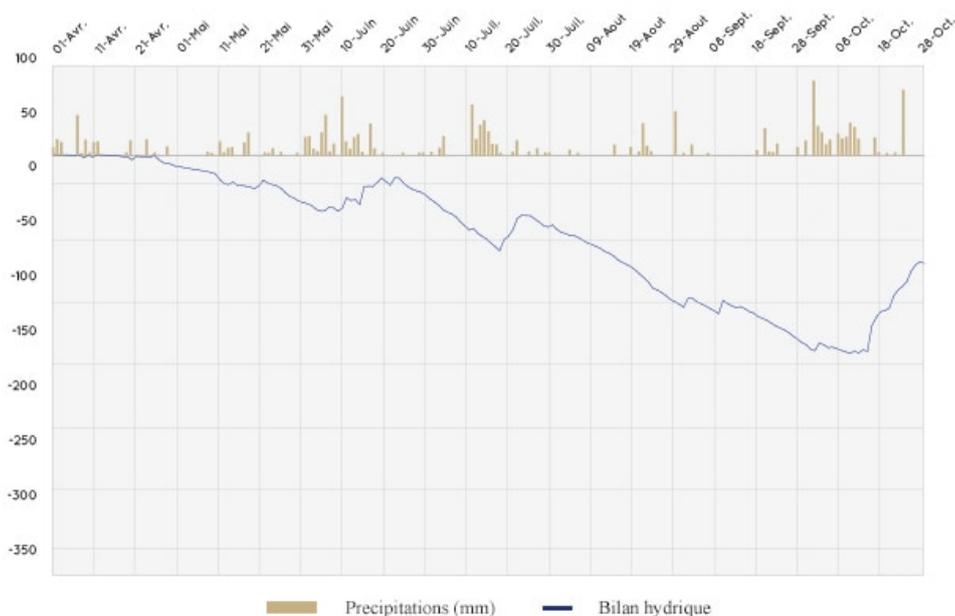
1987 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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 précipitations de juin et juillet ont empêché l'installation d'une contrainte hydrique importante. Celle-ci est arrivée tardivement cette année puisqu'elle est venue avec le temps sec d'août et de septembre.

BILAN HYDRIQUE 1987



CYCLE DE LA VIGNE

Le rendement est moyennement élevé. La récolte, assez tardive (du 2 au 13 octobre), a souffert de la dégradation des conditions climatiques.

	Merlot		Cabernet Franc	
	Début	Fin	Début	Fin
Date des vendanges 1987	2 octobre	4 octobre	7 octobre	13 octobre
Moyenne 1986-2014	19 septembre	27 septembre	27 septembre	5 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
34,1	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,43
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,64
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	108
Sucres réducteurs (g/L)	>1,0
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Vin léger, mais fruité et plaisant, Cheval Blanc 1987 manque un peu de structure et n'est pas de longue garde.

Le vin est d'une intensité moyennement colorante avec des teintes tuilées, signe de son évolution marquée.

Le nez est très ouvert et aromatique sur des arômes friands de caramel et de pâtisserie. Des notes de vanille et de torréfaction signalent l'élevage en barriques neuves.

L'attaque en bouche est souple, fraîche et équilibrée. Très aromatique et flatteur, le vin est agréable. Il est marqué par le terroir de Cheval Blanc sans avoir la structure et la profondeur des grands millésimes, malgré ses arômes fruités.

Agréable et aromatique durant une vingtaine d'années, le vin n'est pas de longue garde et a aujourd'hui passé définitivement son apogée. Il est donc à boire rapidement car il ne gagnera pas à vieillir.