

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

1988

Les conditions climatiques fraîches et sèches de l'année ont permis une maturation lente et complète des raisins, correspondant en tout point à la maturité recherchée pour créer un grand Cheval Blanc. Ce vin d'exception, élégant et aérien, est équilibré et d'une grande fraîcheur.

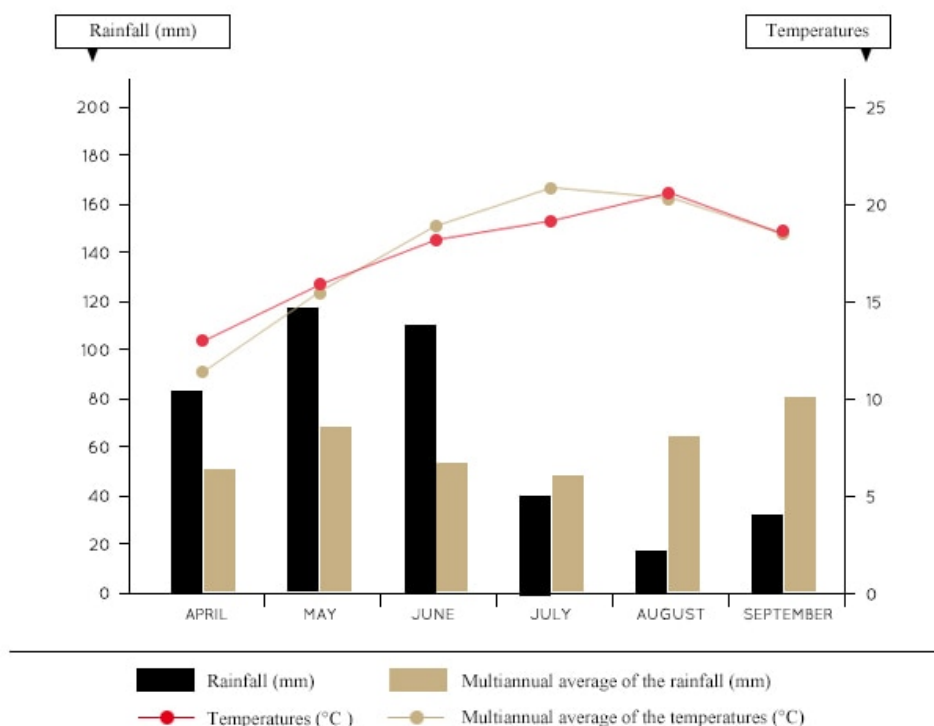
La palette aromatique est particulièrement complexe et l'évolution du vin est remarquable.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les températures ont été proches des moyennes enregistrées durant la période d'avril à septembre inclus, à l'exception du mois de juillet qui fut frais. Au cours de la première décade de septembre, les températures maximales ont dépassé 33,5°C pendant trois jours, mais la fin de la maturation s'est déroulée dans des conditions plutôt fraîches. Le début de l'année a été humide, mais une grande sécheresse s'installa dès la fin du mois de juin : de juillet à septembre, les précipitations cumulées furent inférieures à 90 mm.

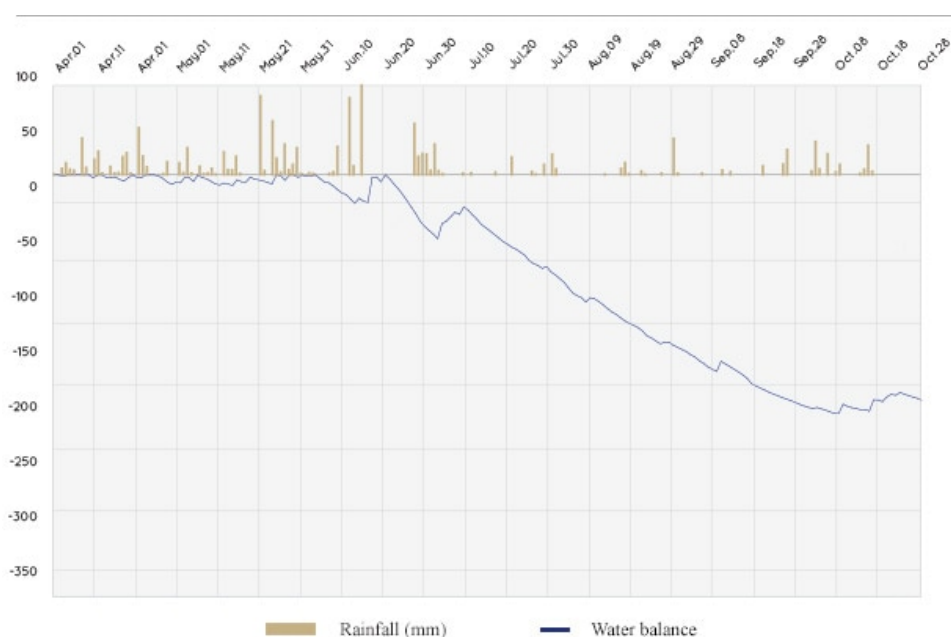
1988 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Dès la fin du mois de juin une légère contrainte hydrique est apparue. Ce déficit hydrique bénéfique s'est accentué en juillet, août et septembre grâce aux faibles précipitations.

BILAN HYDRIQUE 1988



CYCLE DE LA VIGNE

Après un printemps frais et humide, l'année fut tardive avec une floraison autour du 10 juin et une véraison autour du 20 août. Si la pression du mildiou était forte au début du cycle végétatif, tout risque de maladie s'écarta avec le retour des conditions climatiques favorables après la floraison. Les vendanges se sont déroulées par beau temps, du premier au 10 octobre.

	Merlot		Cabernet Franc	
	Début	Fin	Début	Fin
Date des vendanges 1988	1er octobre	4 octobre	4 octobre	10 octobre
Moyenne 1986-2014	19 septembre	27 septembre	27 septembre	5 octobre


PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Le temps relativement frais mais très sec pendant la maturation fut idéal pour l'obtention de raisins ayant une grande richesse aromatique. La vendange fut mûre, mais sans aucune surmaturité, et présentait un rapport sucre sur acidité très équilibré. Le rendement fut plutôt élevé, 40 hl/ha. Ces conditions ont permis l'élaboration d'un grand vin de Bordeaux, très classique, de longue garde.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
40,8	33,9

BLOC CITATION !

 LE 1988 DÉBUTE LA MYTHIQUE TRILOGIE 88-89-90 EN ÉTANT D'UN CLASSICISME REMARQUABLE: HARMONIEUX ET D'UNE COMPLEXITÉ RARE, C'EST UN PARFAIT VIN DE GARDE

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,53
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,6
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	136
Sucres réducteurs (g/L)	1,0
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Cheval Blanc 1988 est un millésime d'un grand classicisme, complexe et aérien, équilibré et élégant. Son évolution en bouteille est remarquable.

La robe profonde et d'une belle intensité porte les marques d'une évolution qui correspond à son âge.

Le premier nez, très complexe et d'une grande intensité, révèle des arômes de menthol, de truffe, de tabac blond et de sous-bois qui évoquent à l'agitation une promenade en forêt après la pluie. Puis des notes de cuir, de cannelle et de clou de girofle apparaissent.

L'élégance et la finesse dominent.

C'est un vin concentré, d'une exceptionnelle harmonie en bouche, dont la fraîcheur épicée rappelle la feuille de menthe, le moka, le caramel et le cuir de Russie. Les tannins sont élégants, la finale est d'une longueur exceptionnelle, sur des arômes de poivre et de prune.

Très aérien, le millésime 1988 de Cheval Blanc est sans conteste un très grand vin de garde qui séduira les amateurs de Bordeaux classiques. Aujourd'hui proche de son apogée, il mérite d'être oublié encore un peu en cave.