

1989 est une année très chaude et d'une sécheresse record. Le cycle de la vigne fut exceptionnellement précoce.

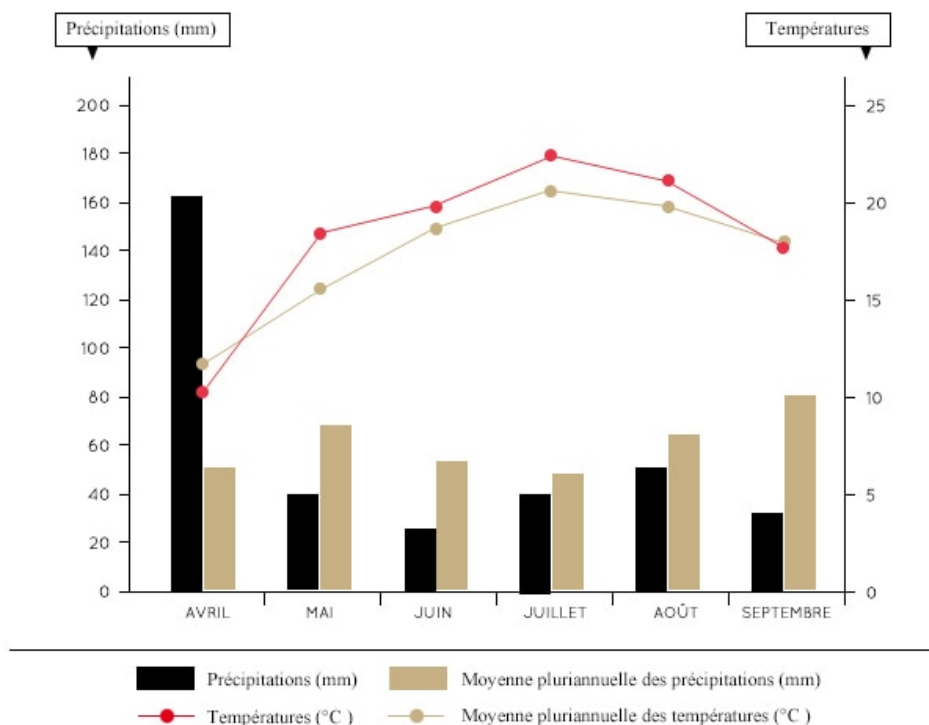
Le Cheval Blanc, concentré et frais, est d'une complexité aromatique rare où se mêlent des notes de fruits mûrs et de menthe.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1989 fut une année très chaude et très sèche. Le cumul des précipitations fut de 664 mm à Bordeaux Mérignac, soit environ 25% en-dessous des normales régionales. Les précipitations furent encore plus faibles à Saint-Emilion. Si l'été fut chaud, on nota peu de jours caniculaires: la température maximale enregistrée entre véraison et vendanges fut de 32,5°C. L'insolation fut excédentaire (+13% sur juillet, août et septembre).

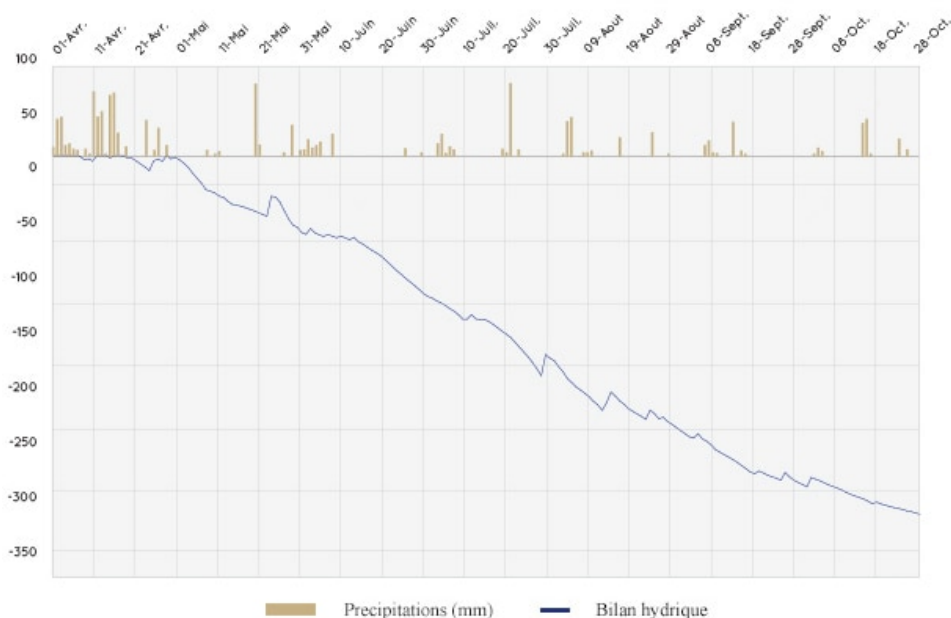
1989 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. 1989 fut l'un des millésimes les plus secs des 50 dernières années. Seul le millésime 2005 présente un bilan hydrique plus fortement négatif.

BILAN HYDRIQUE 1989



CYCLE DE LA VIGNE

1989 fut une année exceptionnellement précoce, avec un débourrement fin mars, une floraison dans la dernière semaine de mai et une véraison dans la première semaine d'août. Les vendanges ont débuté le 7 septembre et se sont poursuivies jusqu'au 27 septembre. Depuis le début du XX^{ème} siècle, jamais les vendanges n'avaient débuté aussi tôt au Château Cheval Blanc. Le volume de la récolte fut supérieur à la normale.

	Merlot		Cabernet Franc	
	Début	Fin	Début	Fin
Date des vendanges 1989	7 septembre			27 septembre
Moyenne 1986-2014	19 septembre	27 septembre	27 septembre	5 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

L'état sanitaire de la récolte fut remarquable. La pression des maladies cryptogamiques a été très faible tout au long de l'année. Les raisins furent riches et concentrés.

Le degré naturel moyen de l'ensemble de la vendange fut de 13°.

Les conditions climatiques un peu excessives créèrent un léger décalage entre la maturité de la pulpe et la maturité de la pellicule. Ce phénomène explique qu'on peut noter dans la complexité aromatique la présence de quelques notes herbacées.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
50,7	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	2,94
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,55
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	124
Sucres réducteurs (g/L)	1,6
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Le millésime 1989 de Cheval Blanc est un vin concentré, complexe et qui possède une remarquable fraîcheur.

Une robe profonde d'une belle couleur légèrement tuilée.

Le nez s'ouvre lentement. Il est à la fois complexe et concentré, exprimant une harmonie de fruits : le cassis et le pruneau compoté. Les arômes légèrement épicés et poivrés évoluent vers le sous-bois, le cuir et les senteurs d'herbes provençales.

La bouche est ronde et fraîche. D'une belle structure, ce vin présente beaucoup de matière et des tannins aériens. Élégant et opulent à la fois, on découvre des arômes fruités de mûres, de cassis et de cerises macérées, mêlés d'une trace animale. D'une remarquable complexité, la finale est d'une grande longueur, avec des notes fumées de cuir de Russie.

Le millésime 1989 est arrivé à maturité, mais sa remarquable fraîcheur laisse imaginer qu'il restera longtemps à son apogée.