

1990 est une année chaude, particulièrement sèche et précoce. La récolte présente une maturité idéale avec des baies très riches.

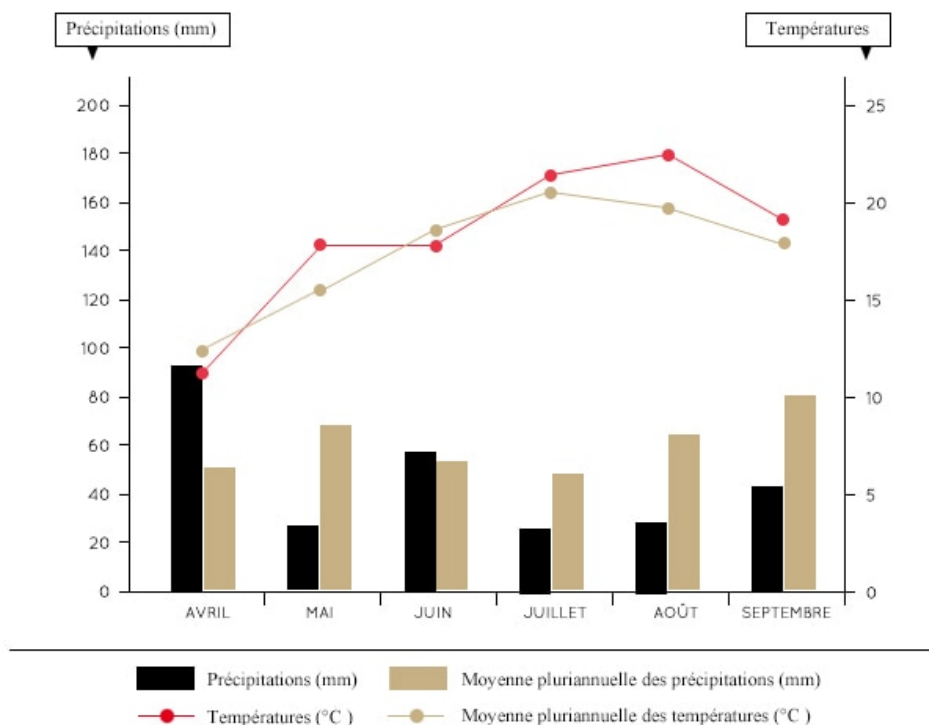
Ce très grand millésime, puissant et suave à la fois, est doté d'une certaine sucrosité à la dégustation.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1990 a été une année chaude et sèche. Sur l'ensemble de l'année, l'excédent thermique par rapport aux moyennes enregistrées atteint 1,1°C. Le déficit de pluviométrie d'avril à septembre s'élève à 89 mm. En juillet et août on notait 11 jours avec des températures maximales supérieures à 35°C : certains jours les maxima ont frôlé les 40°C. Pendant les mois de juillet, août et septembre, l'ensoleillement a été très excédentaire (+29%).

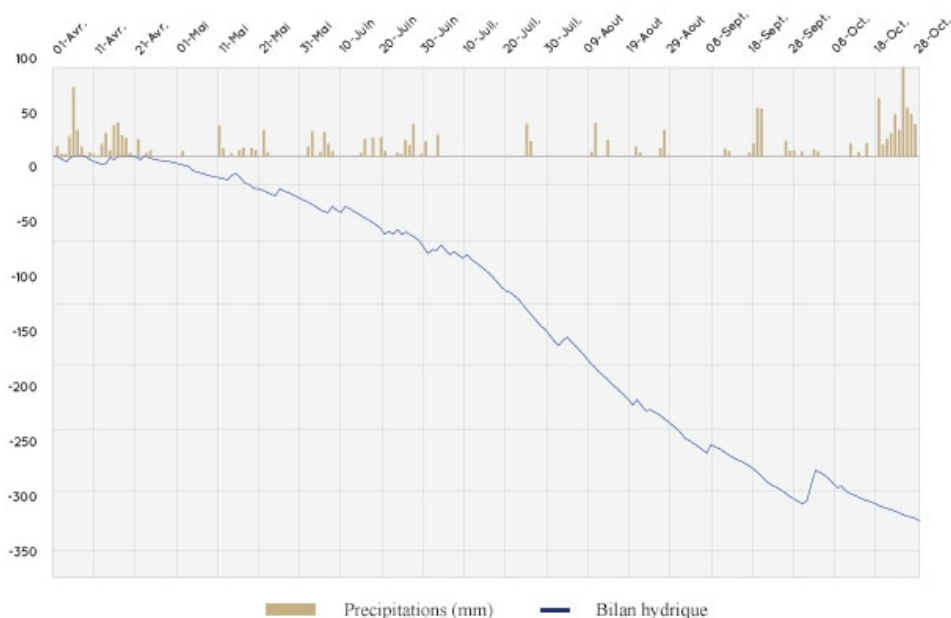
1990 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. L'alimentation en eau de la vigne a été très déficitaire. 1990 est une des années les plus sèches depuis 60 ans.

BILAN HYDRIQUE 1990



CYCLE DE LA VIGNE

Le cycle végétatif de la vigne en 1990 fut marqué par une précocité historique : débourrement autour du 15 mars et floraison autour du 25 mai. La petite gelée du 27 mars ne provoqua que peu de dégâts et fut largement compensée par une sortie pléthorique. Après une véraison moyennement précoce, la maturation fut extrêmement rapide, si bien que les vendanges furent très précoces : du 11 au 25 septembre. Durant le XXème siècle, seuls 1945 et 1989 furent vendangés plus tôt.

	Merlot		Cabernet Franc	
	Début	Fin	Début	Fin
Date des vendanges 1990	11 septembre	13 septembre	19 septembre	25 septembre
Moyenne 1986-2014	19 septembre	27 septembre	27 septembre	5 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Le raisin, en parfait état de maturité, fut très riche en sucres et en composés phénoliques et faiblement acide.

Le degré naturel de l'ensemble de la vendange fut 13,6°; de nombreuses cuves de Merlot dépassèrent 14° d'alcool en puissance.

Avec un excellent état sanitaire, toutes les conditions étaient réunies pour faire un très grand millésime. 1990 était la première année où toute la propriété de Cheval Blanc a été éclaircie, ce qui a permis d'atteindre des rendements proches des valeurs moyennes malgré une sortie importante.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
40,2	33,9

ASSEMBLAGE



76%
CHEVAL BLANC

12%
PETIT CHEVAL

12%
TROISIÈME VIN



2 400	118 710	2 127	163	37	77	0	0	3	0
Demi-Bouteilles	Bouteilles	Magnums	Doubles-Magnums	Jéroboams	Impériales	Salmanazar	Balthazar	Nabuchodonosors	Melchior

Degré alcoolique	13,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,22
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,54
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	116
Sucres réducteurs (g/L)	1,8
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Cheval Blanc 1990, un grand millésime irrésistible.

La robe d'une bonne intensité est d'une couleur tuilée sombre et profonde.

Le premier nez complexe et remarquablement intense révèle un bouquet de truffe, de fruits confits, de confiture de coing, de raisin très mûr et de cacao qui évolue vers des arômes pleins de fraîcheur de caramel et de vanille, agrémenté d'une pointe poivrée et épicée et d'une nuance empyreumatique de fumée, de cuir et de sous-bois profond. Un nez exotique, très puissant et très fin à la fois.

L'attaque en bouche est délicieusement onctueuse et exprime une grande puissance aromatique de pain grillé, de café, de caramel et de graine de cacao, ainsi que des arômes légèrement animaux de cuir et de fourrure. La structure tannique est riche, velouté et d'un grain d'une exceptionnelle finesse. On retrouve en fin de bouche une pointe de réglisse, une finale chaleureuse et d'une longueur admirable.

Une exceptionnelle réussite, le pendant parfait du très grand millésime 1989 pour conclure cette trilogie débutée en 1988 qui n'est comparable qu'à la mythique succession 1947-1948-1949. Un vin irrésistible de gourmandise qui est actuellement à son apogée, mais le restera pendant de très longues années.