

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

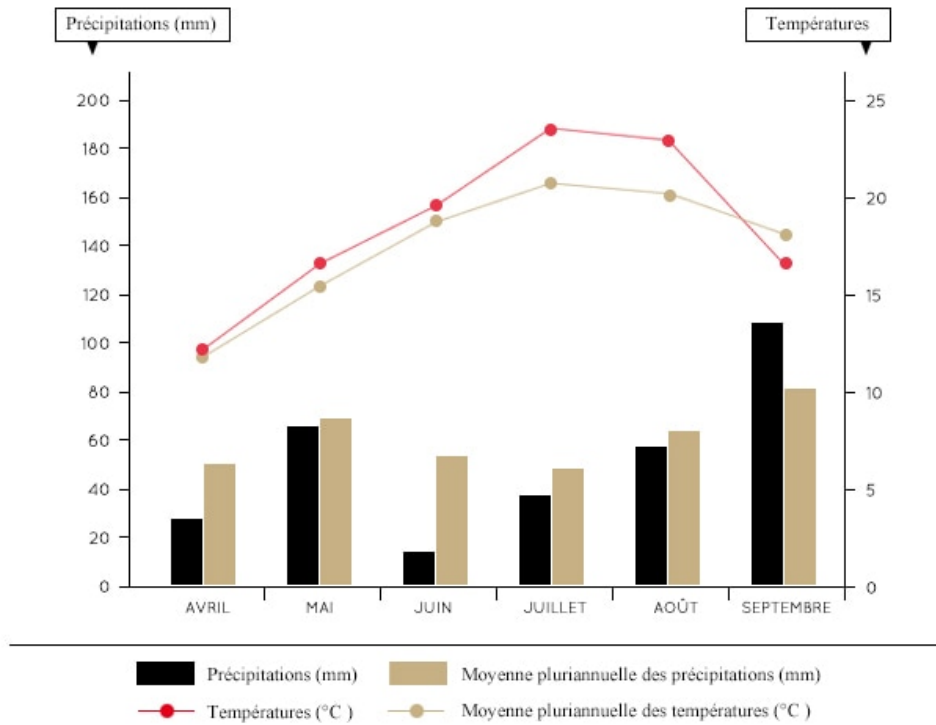
19
95

1995 est une année chaude et sèche. Septembre fut plus frais et assez pluvieux. Il s'agit d'un très bon millésime pour Cheval Blanc, qui excelle déjà par son équilibre et sa complexité savoureuse et mérite que l'on attende encore qu'il atteigne son apogée avant de le déguster.

CONDITIONS CLIMATIQUES

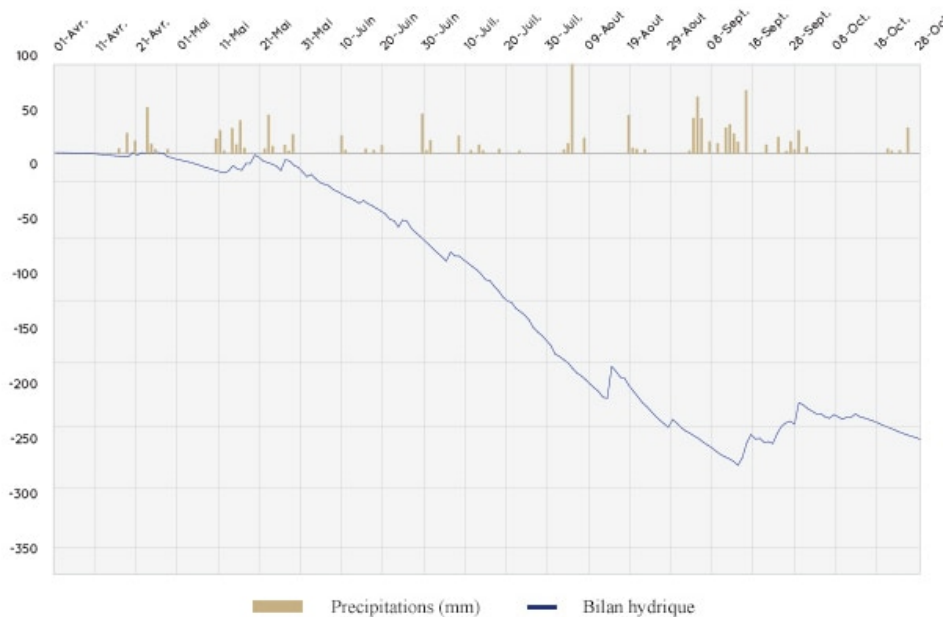
TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1995 a été une année particulièrement chaude, avec une température moyenne de 14.1°C sur l'année, soit 1.3°C de plus que les moyennes relevées. Après un printemps doux et sec, l'été fut caniculaire avec des températures record en juillet et août. Depuis 45 ans, jamais les températures n'avaient été aussi élevées pendant ces deux mois. La pluviosité a été faible de juin à août à Cheval Blanc, mais des différences importantes ont été notées dans l'ensemble du Bordelais: grande sécheresse à Pauillac, pluviosité supérieure à la normale sur le plateau de Saint-Emilion. Début septembre a été froid et pluvieux, mais les précipitations ont cessé avant la dernière décade du mois. Le beau temps s'est prolongé tout au long du mois d'octobre.



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 précipitation des mois de juin, juillet et août ont permis l'installation d'une contrainte hydrique soutenue. Celle-ci a été favorable à un bon déroulement de la maturation.



CYCLE DE LA VIGNE

Grâce aux conditions climatiques exceptionnelles, le cycle de la vigne a été précoce. Le débourrement a eu lieu autour du 28 mars, avec peu de différences entre le Merlot et le Cabernet franc. La mi-floraison a été notée le 1er juin et la véraison le 4 août pour le Merlot et le 12 août pour le Cabernet franc. Les vendanges se sont déroulées par beau temps du 15 au 28 septembre. A Cheval Blanc, depuis 50 ans, seuls le 1989 et le 1990 ont été vendangés plus tôt. L'état sanitaire au moment de la récolte était parfait.

Stades phénologiques en 1995	Merlot en 1995	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1995	Moyenne 1994-2014
Débournement	27 mars	28 mars	29 mars	2 avril
Floraison	1er juin	30 mai	1er juin	1er juin
Véraison	4 août	2 août	12 août	8 août
Début des vendanges	15 septembre	19 septembre		27 septembre
Fin des vendanges		27 septembre	28 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débournement et floraison	66 jours	63 jours	64 jours	60 jours
Floraison et véraison	64 jours	64 jours	72 jours	68 jours
Véraison et récolte	43 jours	48 jours	41 jours	50 jours

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les raisins avaient la concentration des années chaudes et sèches: plus riches en sucre et en composés phénoliques et moins acides que les valeurs moyennes de la décennie. Le volume de la récolte fut supérieur à la moyenne.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
44,7	33,9

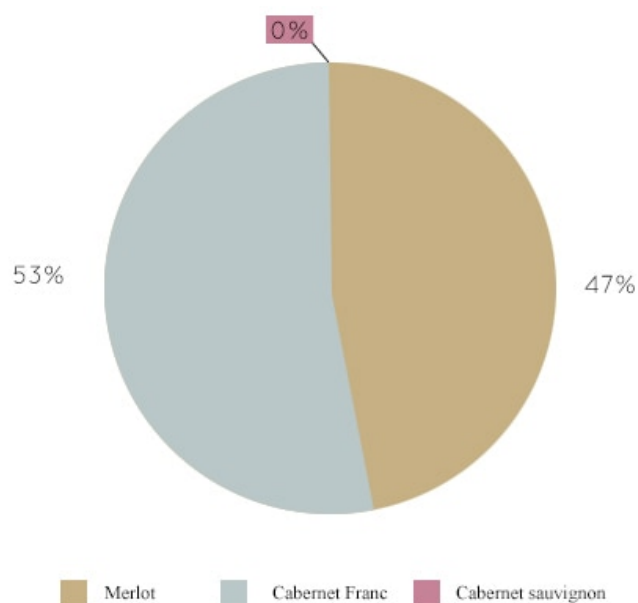
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cheval Blanc n'a pratiqué ni saignée ni enrichissement de son vin.

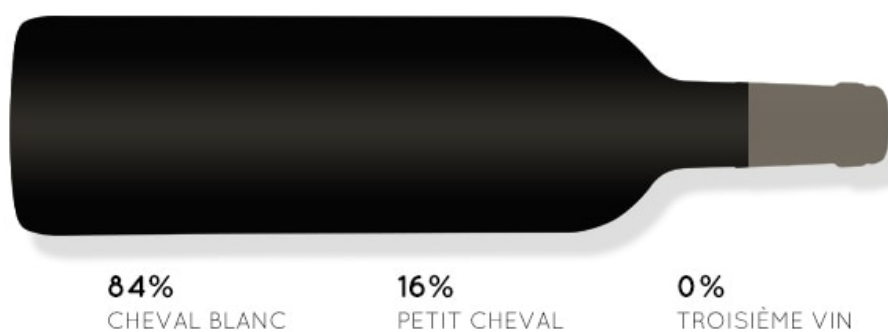
Le Cheval Blanc 1995 ne contient pas de vin de presse et a été élevé uniquement en fûts de chêne neufs.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1995



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 1995



Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² S04/L)	3,37

Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,56
pH	3,84
SO ₂ Total (mg/L)	120
Sucres réducteurs (g/L)	1,2
IPT (DO280)	60

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

1995 est une année chaude et sèche, qui a offert un vin riche, dominé par les arômes de fruits mûrs.

La robe est d'un rouge rubis au cœur très foncé, teintées de notes d'évolution tuilées au bord du verre.

Le nez puissant et velouté est dominé par les fruits noirs très mûrs tels que la prune, le cassis et la mûre. Des notes de torréfaction sont également perceptibles (café, praliné, moka, caramel), ainsi que des notes signalant l'évolution du vin telles que le cuir et la truffe.

L'arôme noble de la violette se mêle à des notes plus exotiques de banane séchée et de noix de coco. Les notes boisées et vanillées se fondent joliment à l'ensemble. Complexe et intense, le nez laisse une impression de grande fraîcheur.

L'attaque en bouche se caractérise par sa fraîcheur et son élégance, mais également par sa richesse et sa concentration. Le vin charnu est marqué par un fruit très mûr, mais sans aucune sur-maturité, qui domine les arômes tertiaires de l'élevage. L'harmonie dans la dégustation est remarquable après cette belle attaque, les tannins sont enrobés et la finale resserrée est d'une grande longueur.

1995 signe un millésime gracieux et d'une grande richesse, à déguster maintenant ou à laisser vieillir encore longtemps.