

1997 a été un millésime difficile, marqué par une certaine dilution, qui a nécessité une stricte sélection.

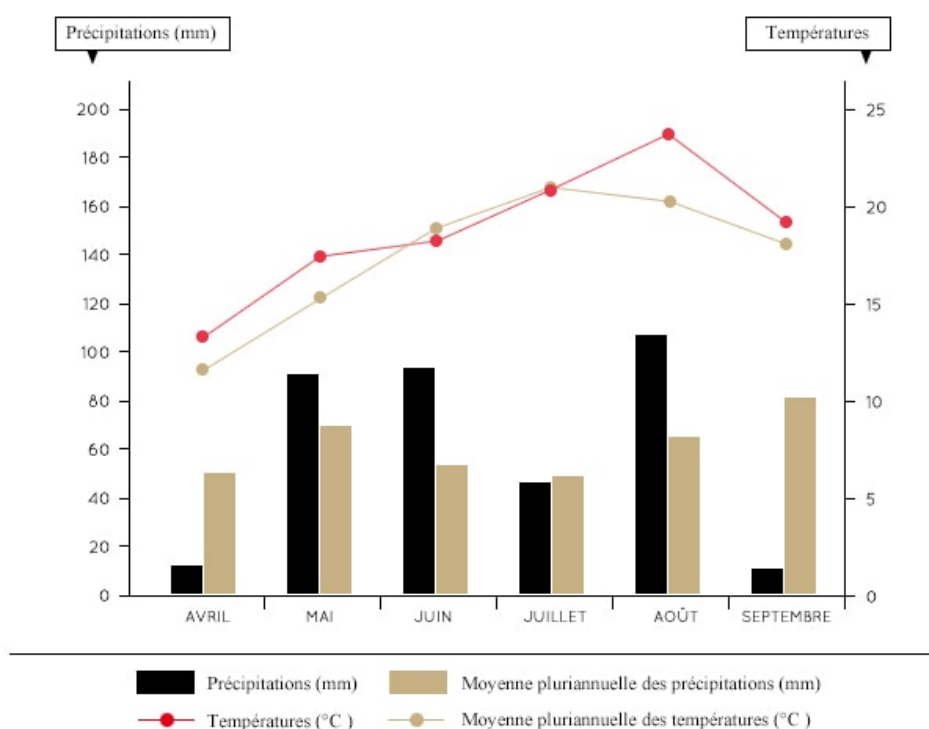
Les vins sont cependant expressifs et sans arôme végétal. Ils sont friands et évoluent assez rapidement.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un début d'année froid, avec des gelées et des températures descendant jusqu'à -9°C dans la première décade de janvier, la fin de l'hiver et le début du printemps furent doux et secs. Mai fut chaud et assez pluvieux; le temps humide s'est poursuivi au mois de juin, mais avec des températures inférieures à la normale. En juillet la pluviosité diminua progressivement, pour reprendre au mois d'août (plus de 100 mm). Les températures furent exceptionnellement élevées au mois d'août, associées à une forte hygrométrie. Le mois de septembre fut très beau, avec des températures élevées et une très forte insolation. Seulement 11 mm de précipitations furent enregistrés dans le mois.

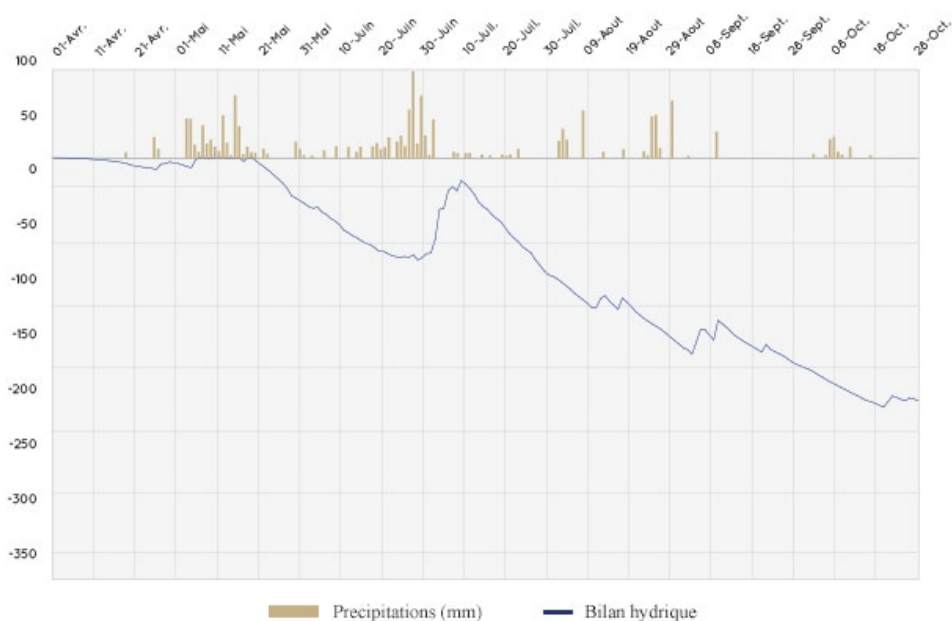
1997 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES



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. En 1997, les précipitations, qui ont été importantes dans ce millésime notamment en mai, juin et août n'ont pas permis l'installation d'une contrainte hydrique significative. Une contrainte hydrique est apparue fin septembre, mais une partie des raisins avait déjà été vendangée.

BILAN HYDRIQUE 1997



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement fut exceptionnellement précoce: le 15 mars pour le Merlot et le 17 mars pour le Cabernet franc. Le début de la floraison a eu lieu dans les premiers jours du mois de mai; elle s'est ensuite étalée sur une longue période, à cause des conditions climatiques défavorables. La mi-floraison fut notée le 19 mai pour le Merlot et le 22 mai pour le Cabernet franc, soit près de 3 semaines en avance par rapport aux dates habituelles. L'étalement de la floraison s'est traduit plus tard par une hétérogénéité au niveau de la véraison et de la maturité. La mi-véraison fut observée le 23 juillet pour le Merlot et le 29 juillet pour le Cabernet franc.

La forte pluviosité du mois d'août a entraîné une croissance végétative prolongée, provoquant une maturation relativement lente. L'hétérogénéité de la maturité a nécessité des vendanges très longues (étalées sur 21 jours à Cheval Blanc). Fidèle à son style, et pour mettre en avant ses qualités naturelles qui sont une fraîcheur au niveau du fruit et de la finesse au niveau de la palette aromatique, la surmaturité n'a pas été recherchée par Cheval Blanc.

| Stades phénologiques en 1997 | Merlot en 1997 | Moyenne 1994-2014 | Cabernet franc en 1997 | Moyenne 1994-2014 |
|------------------------------|----------------|-------------------|------------------------|-------------------|
| | | | | |

| Stades phénologiques en 1997 | Merlot en 1997 | Moyenne 1994-2014 | Cabernet franc en 1997 | Moyenne 1994-2014 |
|------------------------------|----------------|-------------------|------------------------|-------------------|
| Débourèvement | 15 mars | 28 mars | 17 mars | 2 avril |
| Floraison | 19 mai | 30 mai | 22 mai | 1er juin |
| Véraison | 23 juillet | 2 août | 28 juillet | 8 août |
| Début des vendanges | 3 septembre | 19 septembre | 15 septembre | 27 septembre |
| Fin des vendanges | 11 septembre | 27 septembre | 23 septembre | 5 octobre |
| Durée en jours entre... | | | | |
| Débourèvement et floraison | 66 jours | 63 jours | 67 jours | 60 jours |
| Floraison et véraison | 66 jours | 64 jours | 68 jours | 68 jours |
| Véraison et récolte | 43 jours | 48 jours | 50 jours | 50 jours |

Dès le mois d'août, quelques foyers de Botrytis se sont développés à cause de la forte humidité. Ces foyers ont peu évolué au cours du mois de septembre, à cause du rétablissement d'un temps sec.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

1997 a été une année chaude et humide. Le poids des baies était particulièrement élevé à cause de l'absence de contrainte hydrique durant la majeure partie du cycle végétatif. La maturation a été lente à cause d'une compétition avec la croissance des rameaux qui s'est poursuivie jusqu'au début de la récolte. Dans ces conditions, les raisins étaient pauvres en sucre et moyennement acides. Les teneurs en composés phénoliques étaient faibles. La composition des raisins traduisait plutôt une dilution qu'une manque de maturité, car on ne notait pas de présence de saveurs herbacées.

Il était important en 1997 de maîtriser les rendements (38.8 hl/ha à Cheval Blanc). La sélection a été sévère avec seulement 44% de la récolte retenu pour le premier vin de Cheval Blanc.

| Rendement (hl/ha) | | Moyenne 96 - 14 |
|-------------------|------|-----------------|
| Merlot | 38,0 | 38,9 |
| Cabernet franc | 37,4 | 34,2 |

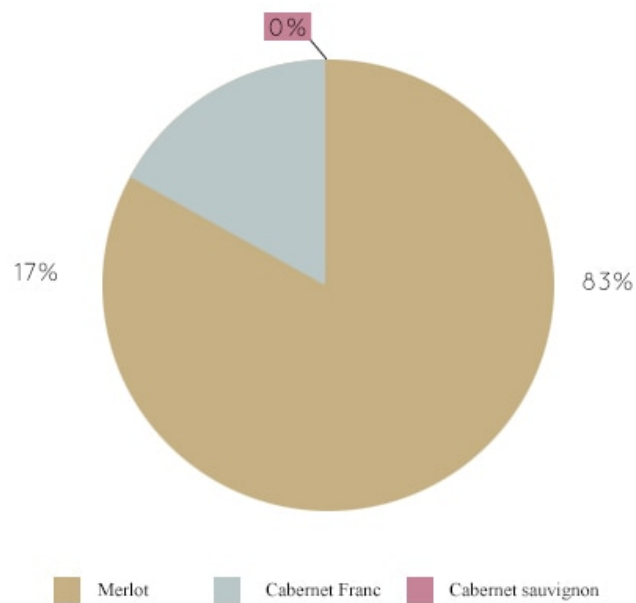
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé de 12% de vin de presse, Cheval Blanc 1997 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

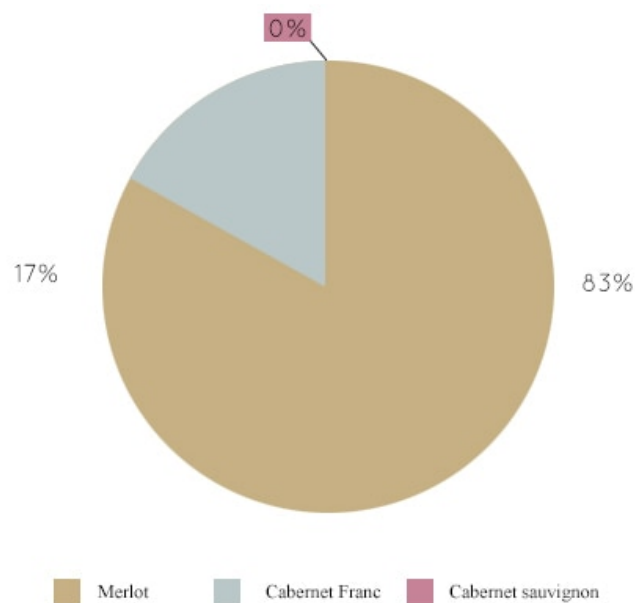
ASSEMBLAGE

La proportion de Merlot fut exceptionnellement élevée dans le Cheval Blanc (83%), alors que le Petit Cheval comporte une forte proportion de Cabernet franc (72%).

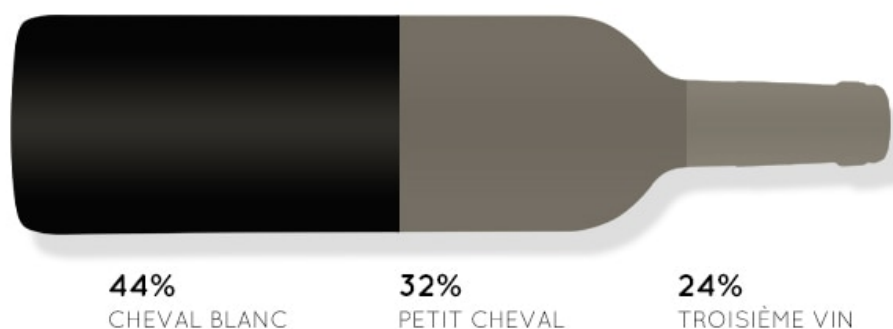
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1997



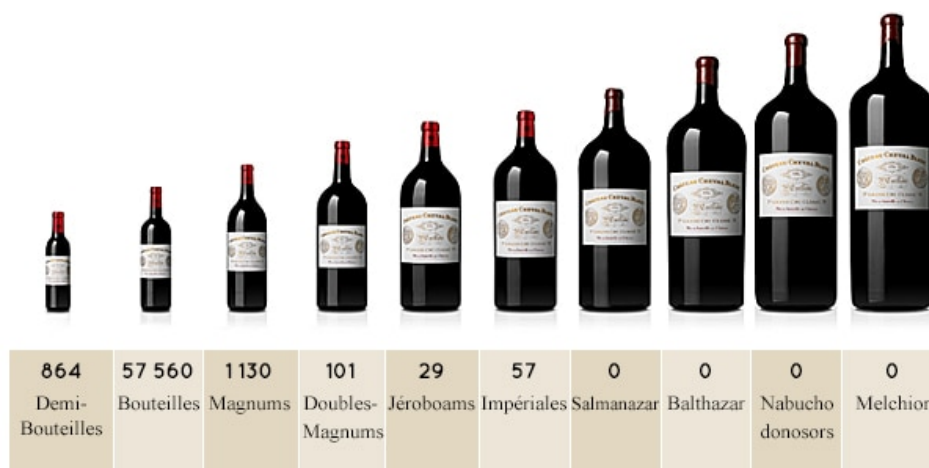
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 1997



RÉPARTITION DES VINS EN 1996, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 1997 PAR FORMAT



| | |
|--|------|
| Degré alcoolique | 12,5 |
| Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L) | 3,36 |
| Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L) | 0,51 |
| pH | 3,63 |
| SO ₂ Total (mg/L) | 108 |
| Sucres réducteurs (g/L) | 1,3 |
| IPT (DO280) | - |

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Dans un millésime aux conditions climatiques difficiles, Château Cheval Blanc parvient à offrir un millésime de qualité malgré un léger manque de maturité.

La robe assez intense montre une évolution certaine.

Le nez révèle un bouquet complexe et intense, sur des arômes de torréfaction et de grillé. Le fruit est cependant présent : les arômes de fruits rouges mûrs et de fruits à noyaux se mêlent à la fraîcheur des arômes végétaux, ainsi qu'à l'exotique et inhabituelle noix de coco.

L'attaque en bouche est à la fois suave, ronde et friande. Le fruit est à nouveau présent, friand et croquant à la fois, et la fraîcheur de ce millésime est remarquable. La légère austérité en finale est due à la présence de tanins du bois qui ne se sont pas encore entièrement fondus.

Dans ce millésime difficile, Cheval Blanc a réussi un millésime sur la fraîcheur et l'élégance en refusant toute recherche de la surmaturité. Ce millésime a évolué cependant assez rapidement.