

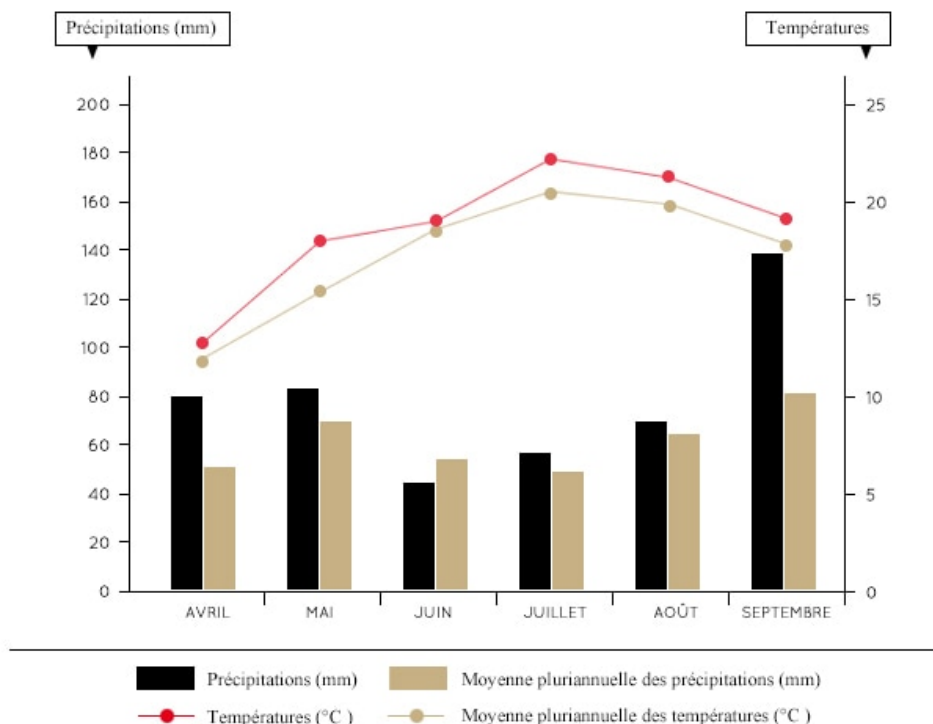
1999 est une année chaude mais sans sécheresse, marquée par des rendements confortables. Les vins sont friands, se sont ouverts assez rapidement et procurent encore beaucoup de plaisir.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

L'hiver 1999 fut doux avec des précipitations proches des valeurs moyennes enregistrées. 1999 fut une année chaude, ce qui a induit un cycle phénologique précoce. Les précipitations ont été proches des normales saisonnières au cours de l'été, avec comme fait marquant une répartition très régulière des pluies. Le mois de septembre a été chaud et pluvieux.

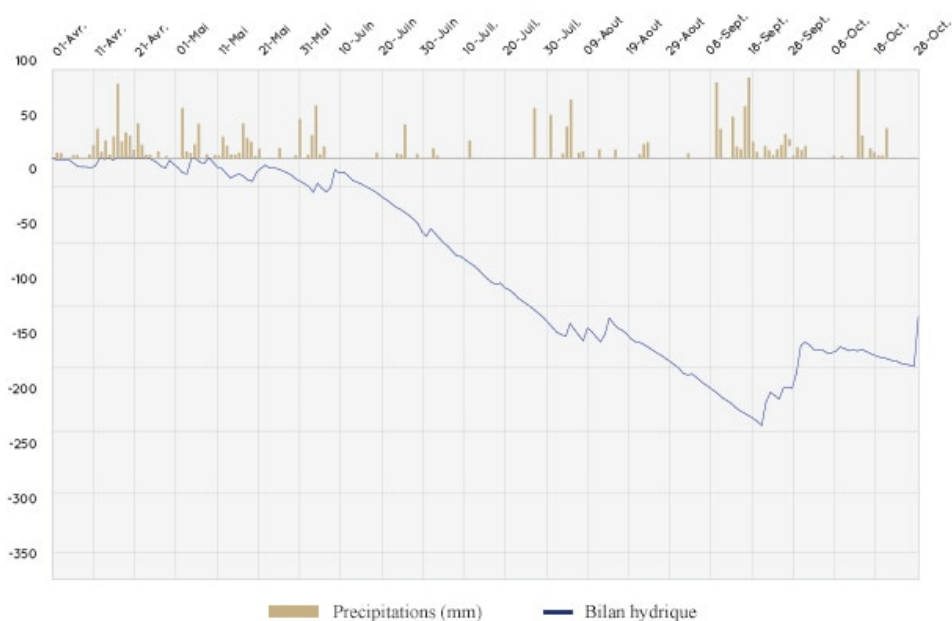
1999 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Les précipitations ont été assez régulières cette année. Cependant, les températures élevées ont induit une demande évaporative assez élevée malgré l'absence de grande période de sécheresse. Ainsi, la contrainte hydrique fut moyennement forte au début du mois de septembre.

BILAN HYDRIQUE 1999



CYCLE DE LA VIGNE

En 1999, le cycle végétatif a suivi les dates moyennes observées depuis 1996. La mi-véraison a eu lieu le 2 août pour le cépage Merlot et le 8 août pour le cépage Cabernet franc. Peu d'écart a été noté entre les différentes parcelles d'un même cépage. La véraison a progressé très rapidement, ce qui permettait de prévoir une bonne homogénéité au niveau de la maturité. L'arrêt de croissance a été très tardif. Le Merlot a été vendangé à Cheval Blanc entre le 14 et le 21 septembre, en grande majorité avant les pluies du 19 septembre. Les Cabernets francs ont été vendangés du 22 au 28 septembre.

Stades phénologiques en 1999	Merlot en 1999	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1999	Moyenne 1994-2014
Débourèvement	28 mars	28 mars	1er avril	2 avril
Floraison	29 mai	30 mai	31 mai	1er juin
Véraison	2 août	2 août	8 août	8 août
Début des vendanges	14 septembre	19 septembre	22 septembre	27 septembre

Stades phénologiques en 1999	Merlot en 1999	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1999	Moyenne 1994-2014
Fin des vendanges	21 septembre	27 septembre	28 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	63 jours	63 jours	61 jours	60 jours
Floraison et véraison	66 jours	64 jours	70 jours	68 jours
Véraison et récolte	44 jours	48 jours	46 jours	50 jours

L'état sanitaire fut remarquable, malgré les pluies qui ont eu lieu pendant les vendanges : jamais depuis 1989 le cépage Merlot ne s'était présenté aussi sain au moment du ramassage. L'état sanitaire du Cabernet franc était bon, mais il s'est légèrement dégradé sur les derniers jours de vendange, nécessitant un tri attentif.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Malgré un été relativement pluvieux, le potentiel qualitatif fut très bon. La concentration en composés phénoliques était élevée, surtout lorsque l'on tient compte du poids des baies, qui fut étonnamment faible étant donné le peu de contrainte hydrique que la vigne a rencontré au cours de l'été. L'équilibre entre la teneur en sucres et l'acidité a été très intéressant pour le cépage Merlot. Le Cabernet franc était marqué par un déficit de maturité qui se manifestait par des degrés potentiels moyennement faibles mais on ne note aucune saveur herbacée sur ces lots.

Le rendement a été largement supérieur aux moyennes.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	53,0	38,9
Cabernet franc	51,4	34,2

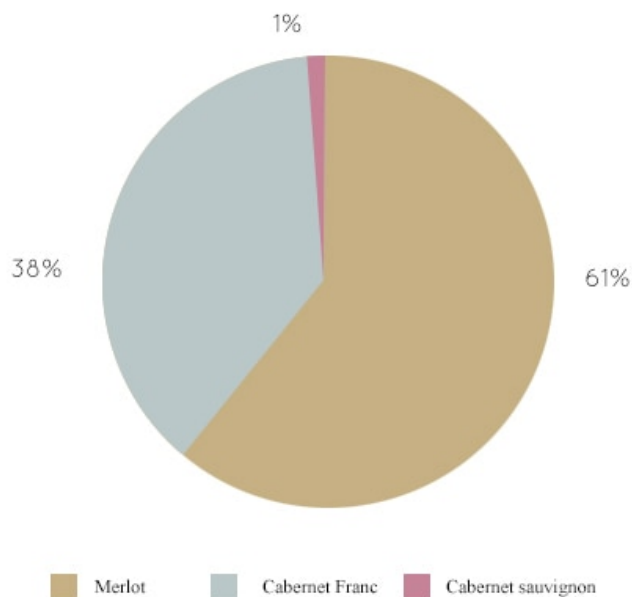
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé de 10% de vin de presse et saigné à 8%, Cheval Blanc 1999 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

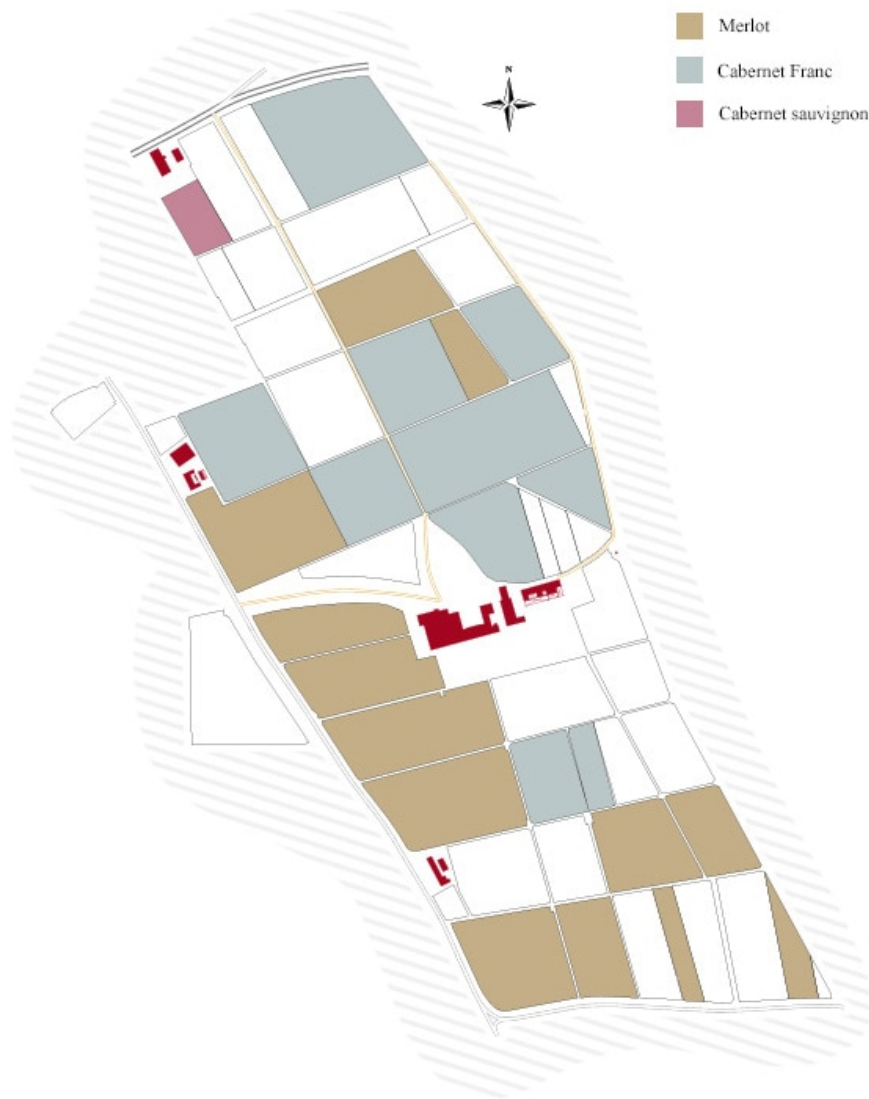
ASSEMBLAGE

Le millésime 1999 se présente avec une très belle synergie entre des Merlots concentrés, mais un peu austères, et des Cabernets francs élégants et très aromatiques. L'assemblage du Cheval Blanc contient 61% de Merlot, 38% de Cabernet franc et 1% de Cabernet-Sauvignon.

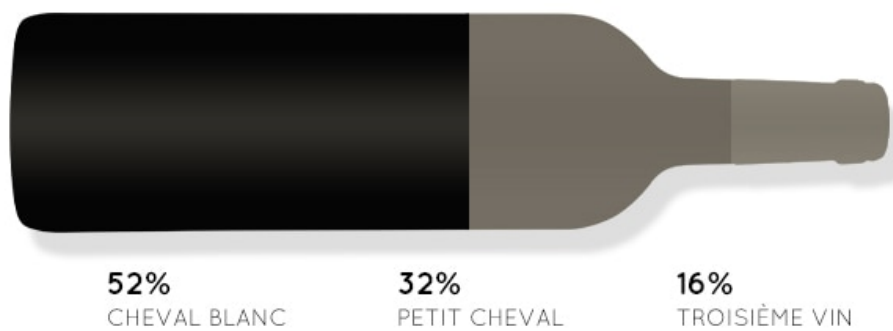
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1999



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 1999



RÉPARTITION DES VINS EN 1999, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,4
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,58
pH	3,46
SO ₂ Total (mg/L)	100
Sucres réducteurs (g/L)	1,1
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Année chaude, mais sans grande sécheresse, 1999 est un millésime avec des rendements confortables qui représente une très belle synergie entre le Merlot et le Cabernet franc et procure beaucoup de plaisir.

La robe profonde est d'un cœur noir ourlé de teintes tuilées signe d'une évolution en accord avec son âge.

Le nez est concentré, sur le fruit noir très mûr et la crème de cassis, avec des notes de chocolat à l'orange, de violette et de réglisse. Le boisé est très harmonieux avec des notes empyreumatiques d'amandes grillées. Les arômes provenant de l'évolution sont également sensibles et parfaitement nets et précis : truffe, arômes de sous-bois et notes de fruits à l'eau-de-vie. Le vin conserve une grande fraîcheur.

L'attaque est savoureuse, le vin est gourmand et velouté. Il présente une belle expression aromatique avec beaucoup de fruits et des notes de cèdres. Souple et soyeux ce Cheval Blanc offre une grande longueur, sans avoir la densité des très grands millésimes.

Ce millésime qui s'est ouvert rapidement est encore aujourd'hui charmeur, gourmand et procure beaucoup de plaisir en étant arrivé à maturité. Il exprime joliment la synergie des Merlots concentrés et équilibrés avec des Cabernets franc comme toujours élégants et aromatiques.