

2000 est une année assez chaude et très sèche. Les vins sont concentrés et puissants. Un très grand millésime dévoilant un parfum d'une exceptionnelle intensité pour illustrer cette année symbolique.

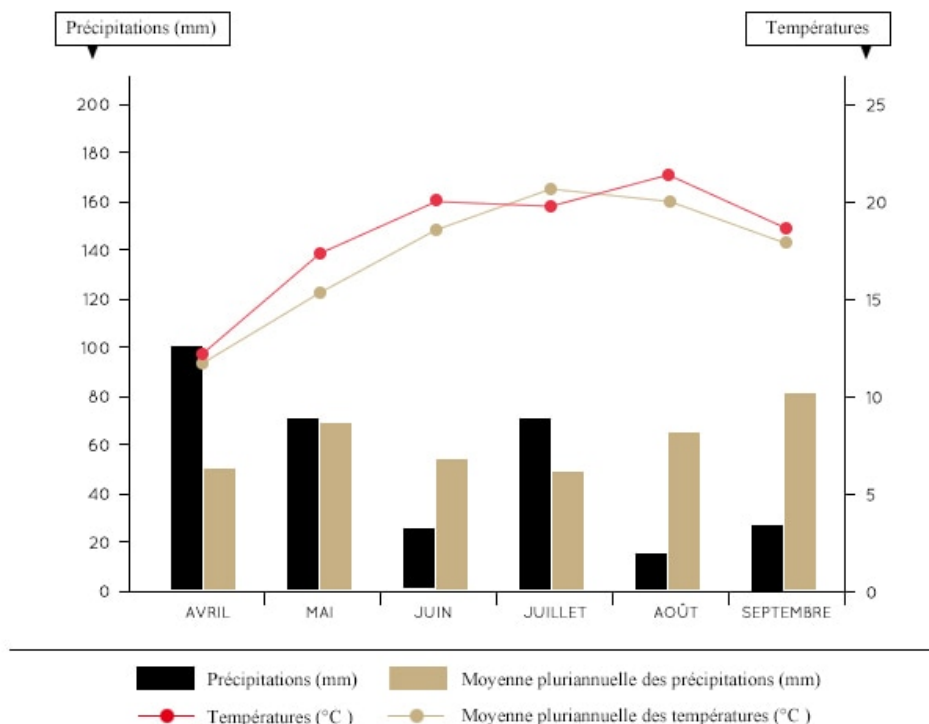
CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Hormis le mois de janvier qui fut plutôt frais et sec l'hiver a été doux et pluvieux.

Le printemps fut doux et humide jusqu'à la mi-mai. Après un mois de juin sec et chaud, juillet fut de nouveau assez pluvieux (69 mm), mais une longue période de sécheresse bénéfique à la vigne s'installa à partir du 27 juillet et dura jusqu'à la fin des vendanges.

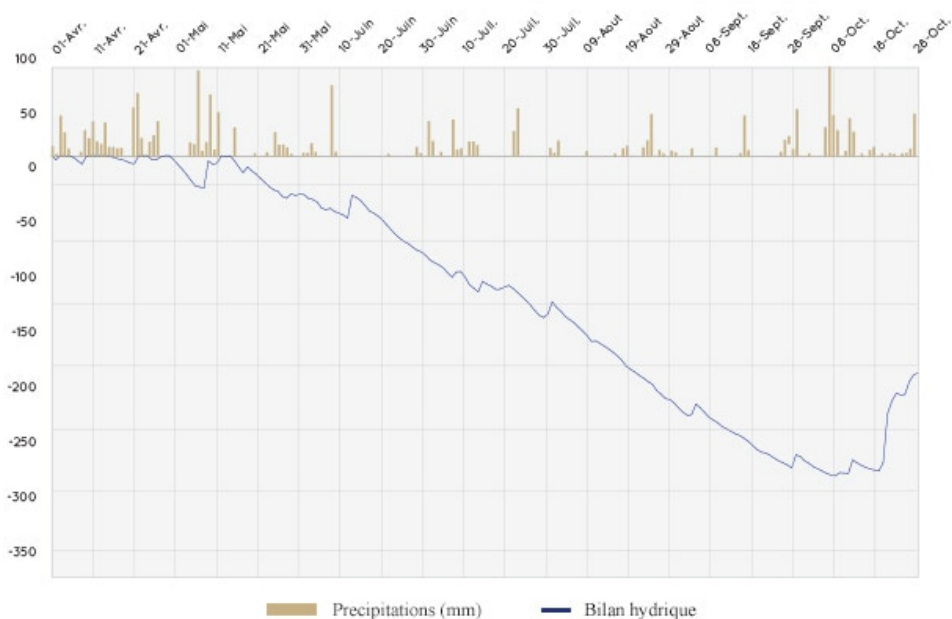
2000 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de connaître un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. Le déficit hydrique s'est installé au milieu de l'été. Malgré les pluies de juillet le déficit s'est maintenu puis s'est creusé grâce à la sécheresse d'août et de septembre. Ceci a provoqué un arrêt de croissance précoce vers la mi-août particulièrement favorable à un bon départ de maturation des raisins.

BILAN HYDRIQUE 2000



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement présente un très léger retard par rapport à la moyenne : il eut lieu la première semaine d'avril pour le Merlot et le Cabernet franc. Dès la floraison, le retard est rattrapé et les dates de mi-floraison et de mi-véraison sont proches des moyennes. Les vendanges ont été précoces : elles ont débuté le 14 septembre pour le Merlot et le 22 septembre pour le Cabernet franc.

Stades phénologiques en 2000	Merlot en 2000	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2000	Moyenne 1994-2014
Débourrement	1er avril	28 mars	7 avril	2 avril
Floraison	30 mai	30 mai	1er juin	1er juin
Véraison	2 août	2 août	8 août	8 août
Début des vendanges	14 septembre	19 septembre	22 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	22 septembre	27 septembre	28 septembre	5 octobre

Stades phénologiques en 2000	Merlot en 2000	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2000	Moyenne 1994-2014
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	60 jours	63 jours	56 jours	60 jours
Floraison et véraison	65 jours	64 jours	69 jours	68 jours
Véraison et récolte	44 jours	48 jours	46 jours	50 jours

Le printemps pluvieux a engendré une forte pression de mildiou au début du cycle végétatif, mais la floraison s'est passée dans de très bonnes conditions grâce au retour d'un temps sec à partir du 17 mai. Le beau temps à partir de fin juillet permis une maturation du raisin dans de très bonnes conditions. L'état sanitaire atteint la perfection puisque la présence de botrytis est nul tant pour le Merlot que pour le Cabernet franc.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La constitution du raisin à maturité fut très équilibrée. On peut noter une richesse importante en sucres et en anthocyanes, malgré un poids des baies légèrement plus élevé qu'en 1998 et 1999. La qualité du raisin a été relativement homogène sur l'ensemble du domaine, même si la vigne a eu un comportement particulier sur chaque type de sol. Sur graves, la sécheresse a limité l'accumulation de sucres, mais le faible poids des baies sur ce type de sol a été garant d'une bonne concentration en composés phénoliques. Sur argile, il faut signaler la très grande richesse en sucres des baies. Une cuve a ainsi atteint un degré alcoolique de 14,9° d'alcool et aucune cuve de Merlots n'était en-dessous de 13,2°.

Les conditions climatiques durant les vendanges furent particulièrement bonnes avec une seule journée de pluie le 20 septembre...

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	49,7	38,9
Cabernet Franc	36	34, 2

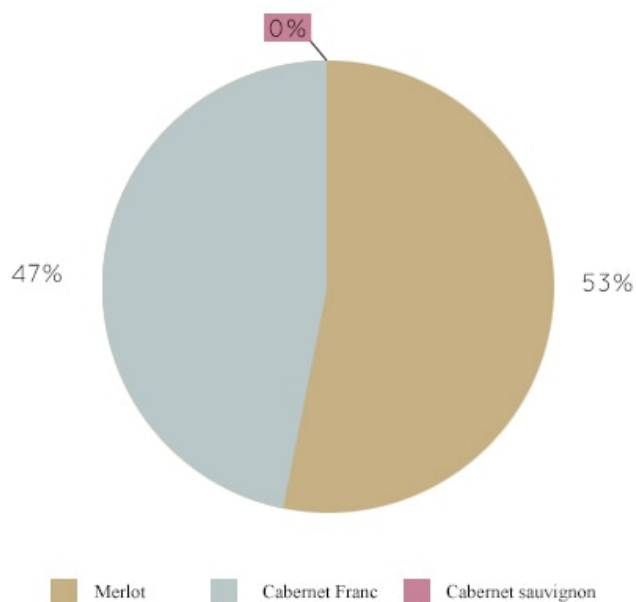
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé de 6% de vin de presse, Cheval Blanc 2000 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

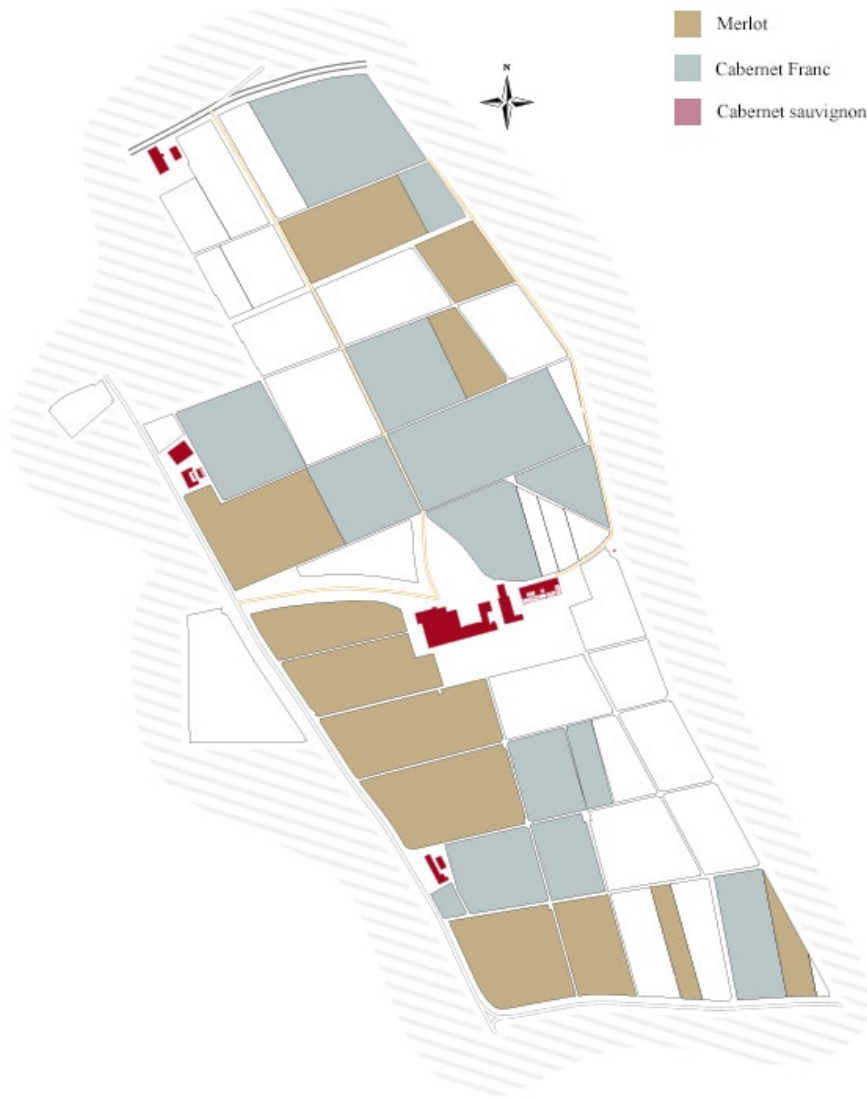
ASSEMBLAGE

L'assemblage du Cheval Blanc comporte 53 % de Merlot et 47 % de Cabernet franc. Malgré l'homogénéité de la qualité, une sélection très sévère a été opérée au moment des assemblages, pour garantir une qualité exceptionnelle du Cheval Blanc 2000 puisque 55 % de la récolte a été sélectionné en premier vin.

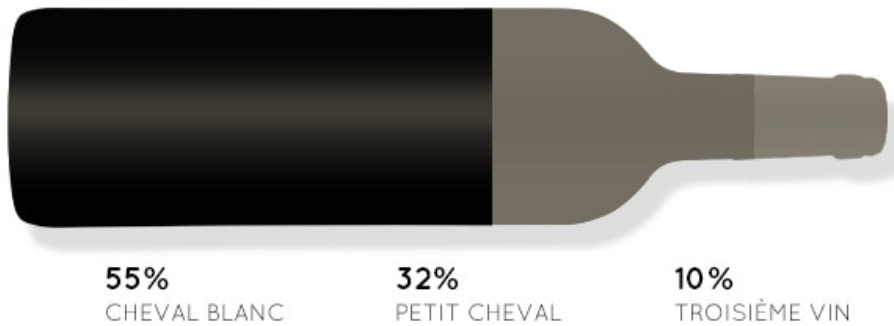
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2000



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2000



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



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2000 PAR FORMAT



711	95 196	4 458	216	37	172	7	0	14	15
Demi-Bouteilles	Bouteilles	Magnums	Doubles-Magnums	Jéroboams	Impériales	Salmanazar	Balthazar	Nabucho donosors	Melchior

Degré alcoolique	13,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,5
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,62
pH	3,46
SO ₂ Total (mg/L)	89
Sucres réducteurs (g/L)	1,2
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

2000 est une année chaude et très sèche, permettant aux raisins d'atteindre une excellente maturité, qui offrit un vin concentré, puissant et d'une grand intensité.

La robe est d'une teinte profonde évoquant le cassis écrasé.

Le nez riche et complexe offre un bouquet d'épices et de fruits jeunes : framboise, fraise, mûre... Riche et complexe, ce bouquet s'ouvre sur des arômes de torréfaction, de vanille et de coco, avec des notes de lauriers et de cuir. Les arômes de truffe et de tabac dénotent quant à eux une petite évolution.

L'attaque est à la fois franche et fraîche, les arômes en bouche sont tout d'abord fruités et réglissés. L'attaque puissante se prolonge en une bouche tendue et continue. Les tannins soyeux fondent interminablement jusqu'à la finale, longue et intense...

Ce Cheval Blanc exceptionnellement axé sur la puissance et l'intensité est un très grand vin

de garde qui restera parmi les plus illustres de son temps.