

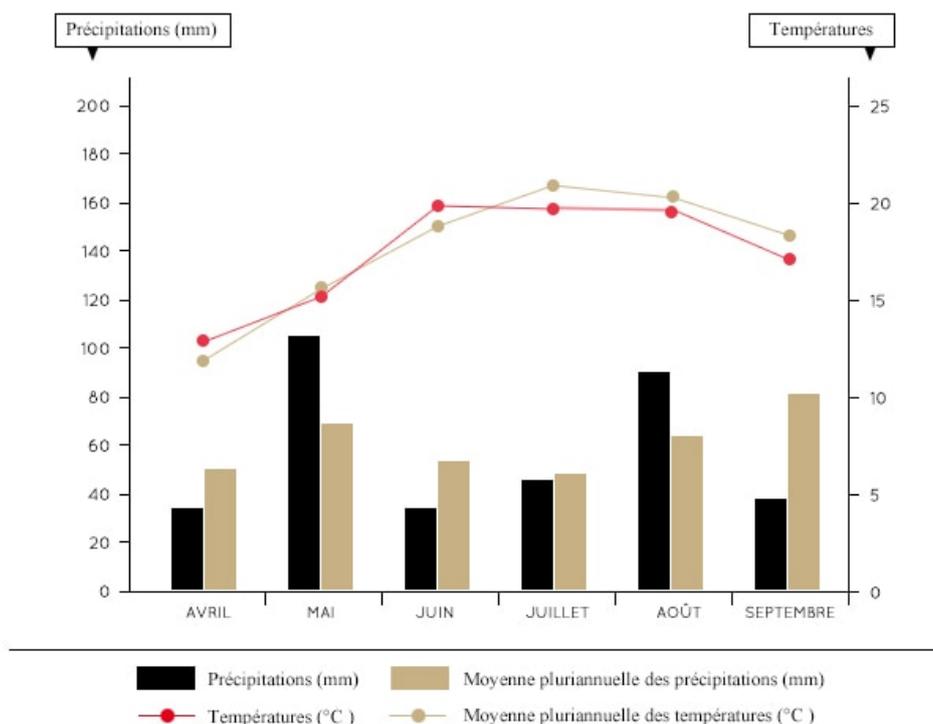
2002 est une année fraîche, peu ensoleillée et humide. Les rendements ont été faibles. Les vins sont moyennement concentrés, amples avec des notes de fruits noirs croquants et évoluent rapidement.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les quatre premiers mois de l'année 2002 se caractérisent par des conditions climatiques douces et peu pluvieuses. Après un début du mois de mai agréable, le temps se détériore pendant la dernière décade du mois avec l'installation d'un temps frais et pluvieux qui a perduré jusqu'au 10 juin. Juillet, août et septembre sont frais, avec des précipitations supérieures à la normale en août et un retour à des conditions sèches en septembre. L'insolation est inférieure à la normale de mai à août compris.

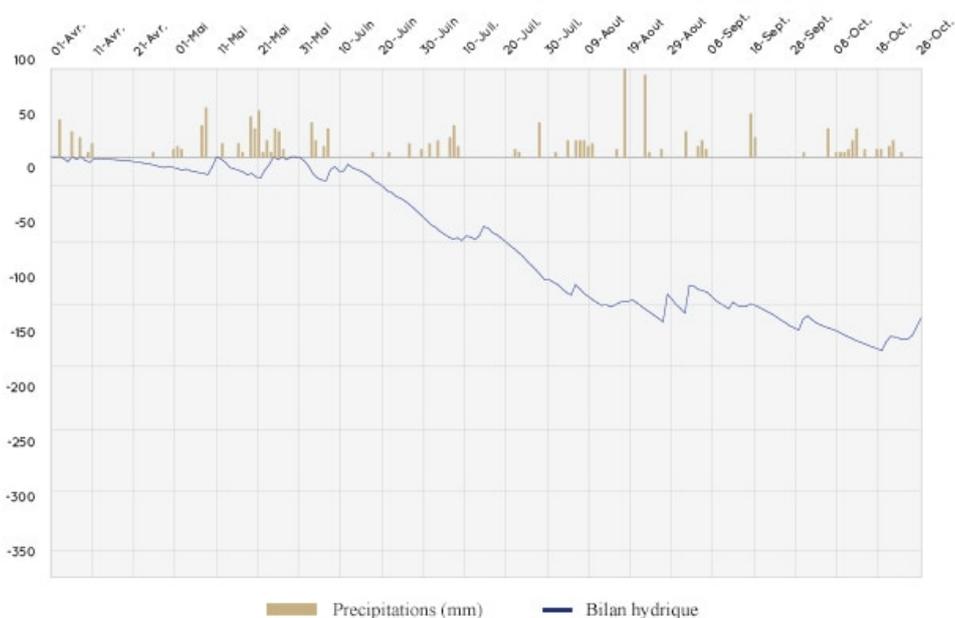
2002 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. 2002 est un millésime où les conditions climatiques ont été peu favorables avec un temps plutôt frais et des précipitations supérieures à la normale au mois de mai et d'août. A cause des pluies du mois d'août, la contrainte hydrique de la vigne a été relativement faible.

BILAN HYDRIQUE 2002



CYCLE DE LA VIGNE

Les événements climatiques ont fortement marqué le cycle de la vigne en 2002. Si le débourrement est précoce (le 24 mars pour le Merlot et le 28 mars pour le Cabernet franc), la floraison a lieu dans la première semaine de juin, mais est perturbée par l'épisode frais et pluvieux de fin mai à début juin qui provoque de la coulure et du millerandage, notamment sur le Merlot. Cette coulure a eu essentiellement des conséquences quantitatives et explique le très faible rendement : seulement 23 hl/ha. La mi-véraison a pris un léger retard puisqu'elle a été notée le 9 août pour le Merlot et le 10 août pour le Cabernet franc. Le temps frais et humide du mois d'août a généré des craintes pour la qualité du millésime, mais le retour d'un temps sec au mois de septembre a permis de sauver la situation.

Les vendanges ont été légèrement tardives par rapport aux années précédentes à cause des températures basses. Elles se sont déroulées du 20 septembre au 8 octobre.

Stades phénologiques en 2002	Merlot en 2002	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2002	Moyenne 1994-2014
Débourrement	24 mars	28 mars	28 mars	2 avril

Stades phénologiques en 2002	Merlot en 2002	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2002	Moyenne 1994-2014
Floraison	2 juin	30 mai	2 juin	1er juin
Véraison	9 août	2 août	10 août	8 août
Début des vendanges	20 septembre	19 septembre	1er octobre	27 septembre
Fin des vendanges	26 septembre	27 septembre	8 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	71 jours	63 jours	67 jours	60 jours
Floraison et véraison	69 jours	64 jours	70 jours	68 jours
Véraison et récolte	42 jours	48 jours	52 jours	50 jours

Le Botrytis a été présent dans les Merlots tandis que sa présence a été plus faible pour le Cabernet franc. Le temps sec de septembre a permis d'éviter un développement trop important du champignon.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Après une véraison moyennement précoce, les vitesses de maturation ont été plutôt lentes tout au long du mois d'août, à cause du temps frais et humide. Le poids des baies a été supérieur à la normale et les raisins étaient relativement moins sucrés et plus acides que la moyenne. Au moment de la récolte quelques légers flétrissements de baies ont été observés.

Dans une année avec des conditions climatiques difficiles comme en 2002, les opérations en vert constituent une étape essentielle pour atteindre un niveau de qualité satisfaisant. Malgré la coulure, toute la propriété a été vendangée en vert en 2002. Cette opération a permis d'éliminer toutes les grappes millerandées de manière à ne conserver uniquement les grappes de qualité.

2002 est une petite année en quantité (la plus faible récolte depuis 1991). La qualité était moyenne pour le Merlot et correcte pour le Cabernet franc, qui a profité du beau mois de septembre. Malgré les faibles rendements la sélection fut sévère : 40% seulement de la récolte sélectionné en Cheval Blanc.

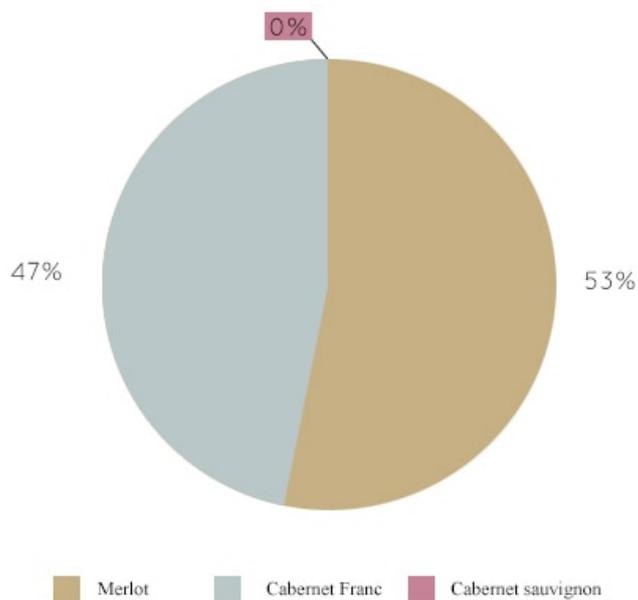
Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	29,3	38,9
Cabernet Franc	24,1	34, 2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

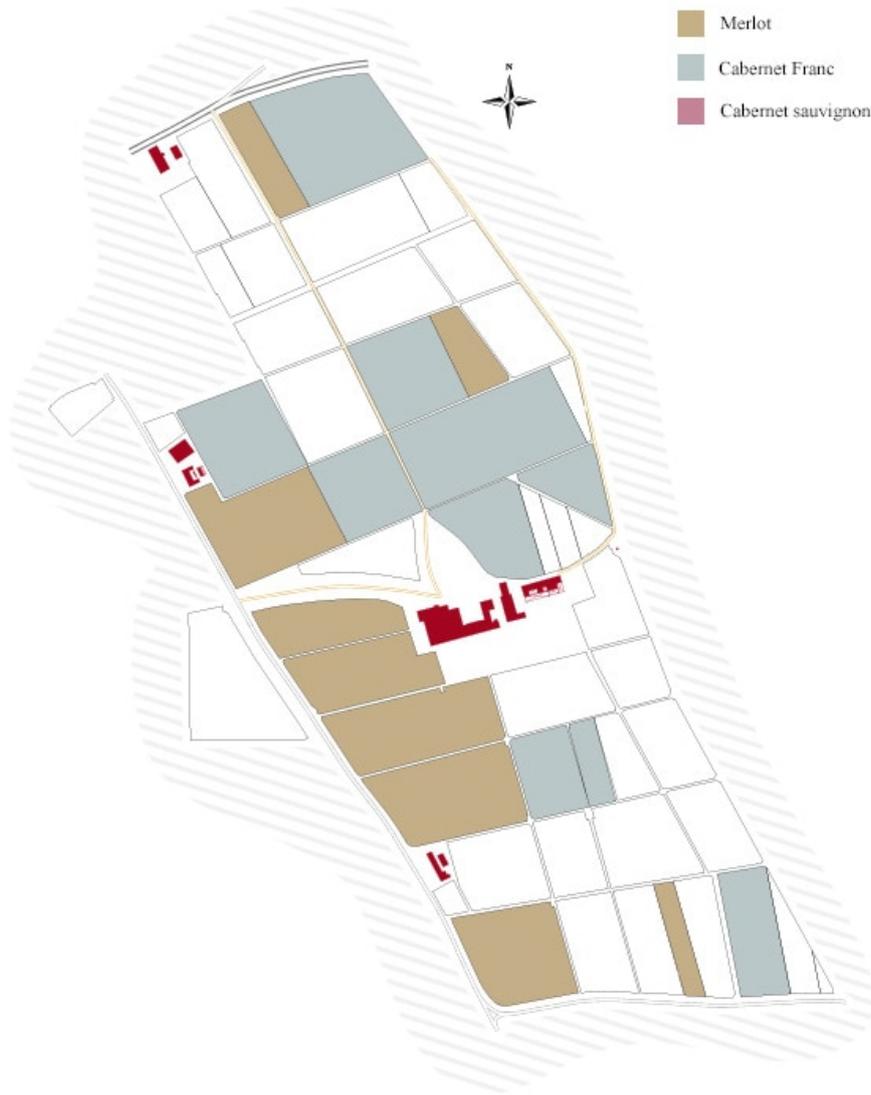
Composé de 4% de vin de presse, Cheval Blanc 2002 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2002



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2002



RÉPARTITION DES VINS EN 2002, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2002 PAR FORMAT



499	39 257	490	50	15	50	0	3	0	4
Demi-Bouteilles	Bouteilles	Magnums	Doubles-Magnums	Jéroboams	Impériales	Salmanazar	Balthazar	Nabucho donosors	Melchior

Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,3
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,64
pH	3,59
SO ₂ Total (mg/L)	92
Sucres réducteurs (g/L)	1,1
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

En évoluant avec élégance, le millésime 2002 de Cheval Blanc surprend par sa complexité et son intensité. Un vin à (re)découvrir.

La robe est d'un rouge intense, brillant et sombre.

Le nez encore un peu fermé se révèle très pur après aération et exprime un fruit très présent et légèrement réglissé. Les arômes de cassis, de mûr et de myrtille sont enrobés dans des notes fumées provenant du boisé. Son évolution racée offre à présent un nez aérien et floral, complexe et intense.

L'attaque est ronde et onctueuse. La bouche est souple, soyeuse et continue et offre généreusement beaucoup de volume avec un fruit noir croquant. C'est un millésime marqué par ses tannins soyeux et son bel équilibre. La finale, élégante, légèrement réglissée, est de bonne longueur.

L'évolution d'un millésime est souvent difficile à prévoir précisément : le millésime 2002 offre ainsi une réelle surprise. Un Cheval Blanc complexe, intense et racé.