

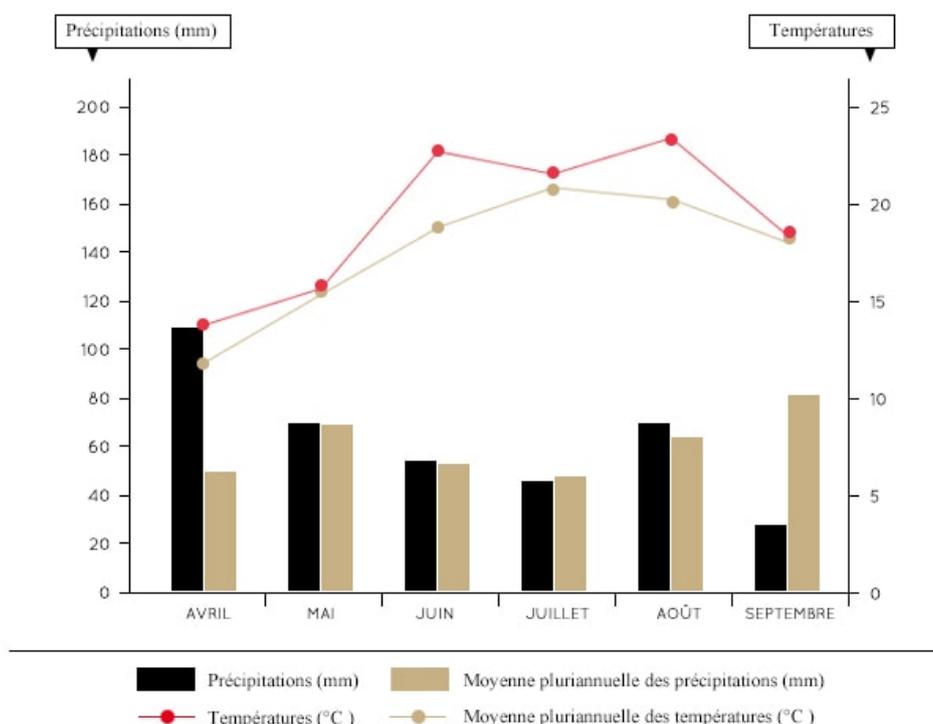
2003 est une année caniculaire. La précocité des vendanges a été historique. Les vins sont charmeurs, sur des notes de fruits très mûrs, et évoluent assez rapidement.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Mai est doux, toutefois des fortes variations de température perturbent la floraison. L'été 2003 est très chaud et assez sec. Les mois de juin et d'août sont des mois de canicules, avec des températures de plus de 3°C supérieures aux valeurs normales. Le cumul des précipitations est proche de la moyenne pour la période avril - septembre, malgré la pluie sous forme d'orages violents. Heureusement, Cheval Blanc n'est pas touché par la grêle, qui a provoqué des dommages considérables dans le Bordelais (6000 ha détruit).

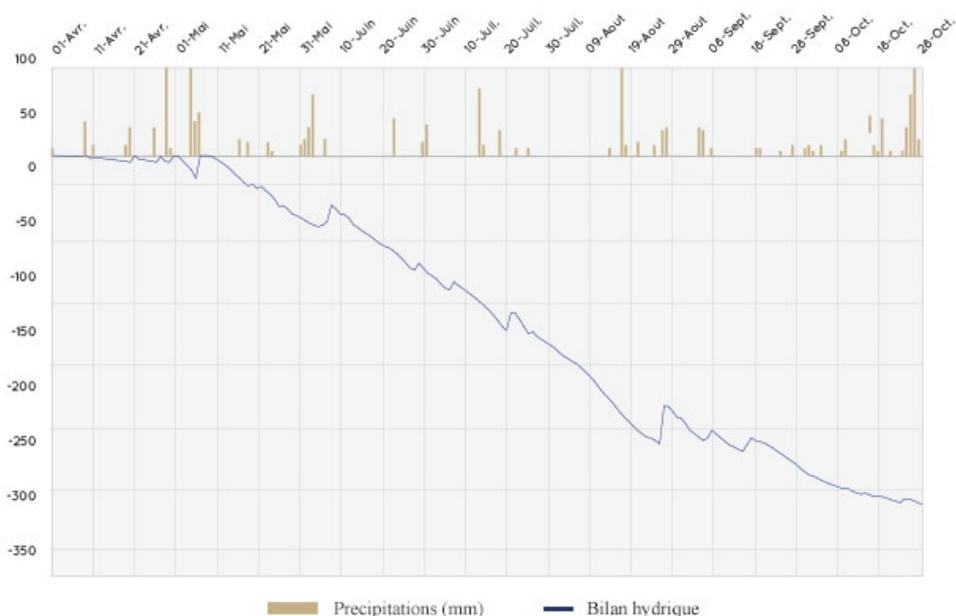
2003 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Au cours de l'été 2003, les précipitations ont été proches des valeurs normales pour la région bordelaise. Cependant, les températures élevées et le nombre important d'heures d'insolation ont induit une forte transpiration de la vigne, ce qui a permis d'arriver à un niveau de contrainte hydrique moyennement important. La sécheresse à l'approche de la véraison a réduit la taille des baies, induisant un faible rendement.

BILAN HYDRIQUE 2003



CYCLE DE LA VIGNE

Les températures élevées de 2003 ont provoqué une précocité historique. Le débourrement a lieu le 25 mars pour le Merlot et le 30 mars pour le Cabernet franc. Les deux cépages atteignent le stade de la mi-floraison en même temps : le 26 mai. La mi-véraison est notée le 25 juillet pour le Merlot et le 30 juillet pour le Cabernet franc, soit avec près de deux semaines d'avance par rapport à 2002. Les vendanges débutent le 1er septembre et se terminent le 15 septembre. Depuis 1893, jamais les vendanges avaient été aussi précoces.

De très forts écarts de températures à la fin du mois de mai ont perturbé la floraison et provoqué une forte coulure (avortement des baies). Nous avons pu le constater le 23 et 24 mai : le 23 la température maximale est de 29,2°C, le lendemain elle n'est que de 14,9°C.

Les conditions climatiques exceptionnelles ont nécessité une approche originale des travaux en vert. L'éclaircissage et l'effeuillage ont été très modérés, voire inexistantes sur certaines parcelles. Il était important de conserver quelques feuilles devant les grappes pour éviter des coups de soleil sur les baies en formant une « casquette » protectrice.

Stades phénologiques en 2003	Merlot en 2003	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2003	Moyenne 1994-2014
Débourèvement	25 mars	28 mars	30 mars	2 avril
Floraison	26 mai	30 mai	26 mai	1er juin
Véraison	25 juillet	2 août	30 juillet	8 août
Début des vendanges	1er septembre	19 septembre	9 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	10 septembre	27 septembre	15 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	63 jours	63 jours	58 jours	60 jours
Floraison et véraison	61 jours	64 jours	66 jours	68 jours
Véraison et récolte	38 jours	48 jours	41 jours	50 jours

Les très bonnes conditions climatiques ont permis d'obtenir une récolte très saine avec un taux de Botrytis largement inférieur à la moyenne.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

L'apparition d'une contrainte hydrique au mois de juillet a engendré l'arrêt de croissance des rameaux et une faible taille des baies qui par conséquent étaient concentrées. Au moment de la récolte, les raisins étaient moyennement sucrés et très peu acides. A cause de la chaleur, la dégradation de l'acide malique fut particulièrement forte. La récolte a été précoce afin de limiter l'apparition de notes marquées de fruits cuits.

2003 est un millésime de qualité, avec des caractéristiques très originales. La sécheresse et le faible volume de la récolte ont permis d'atteindre une bonne concentration. Bien que le vin soit riche en tanins, il n'est pas dur, à cause d'une faible acidité, mais il évolue rapidement. Malgré le rendement modéré, la sélection a été très sévère (50% du volume de la récolte sélectionné pour le grand vin).

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	34,6	38,9
Cabernet Franc	29,0	34,2

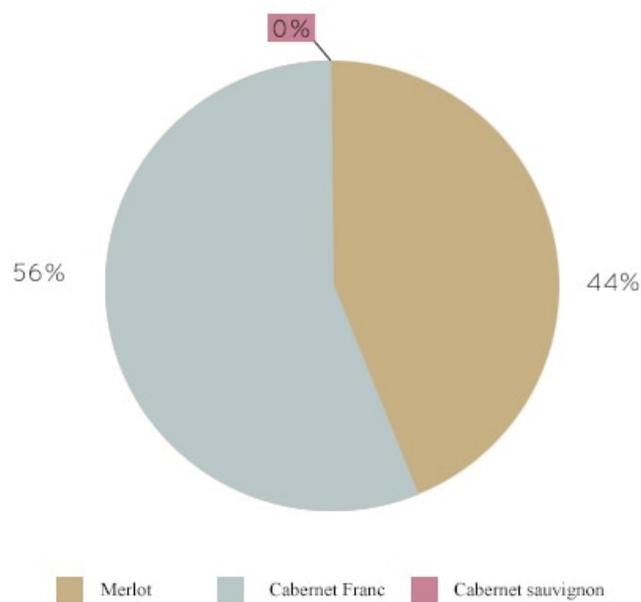
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé de 3% de vin de presse, le millésime 2003 a été élevé en fûts de chêne neufs à 100%.

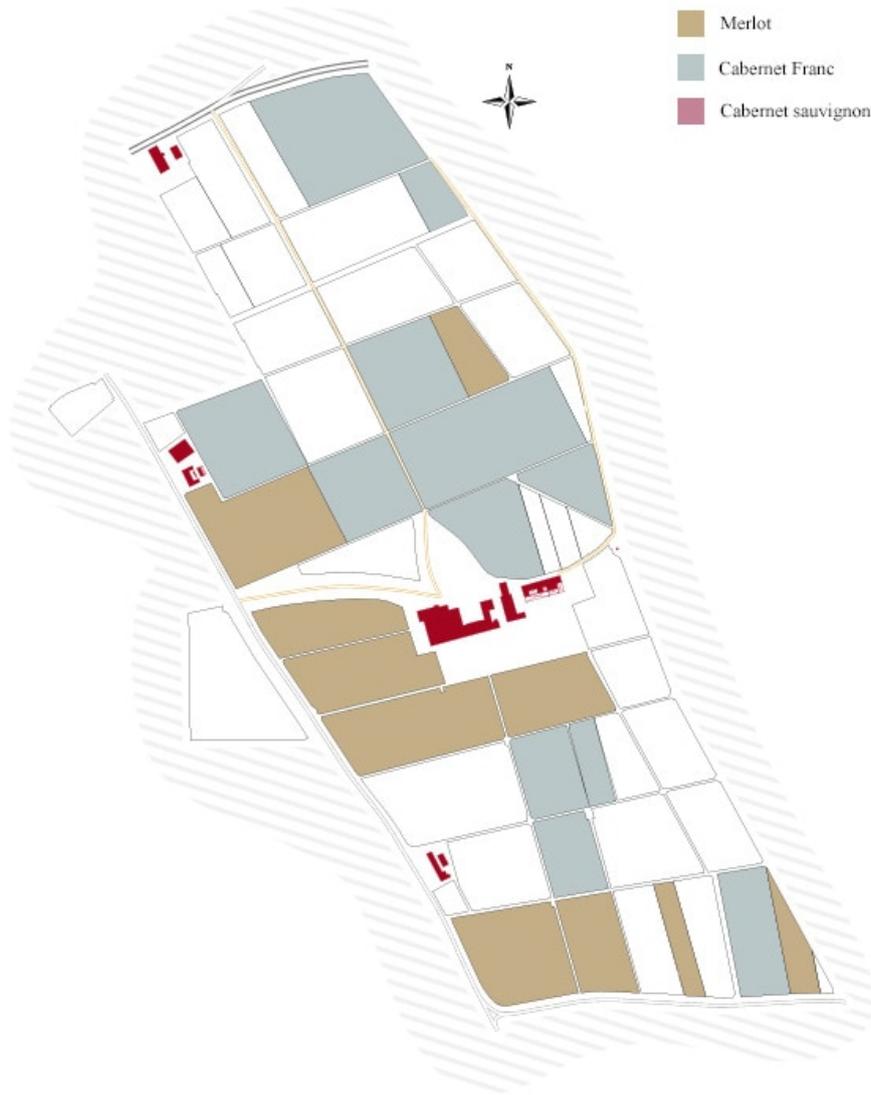
ASSEMBLAGE

La présence d'une forte proportion de Cabernet franc dans l'assemblage a permis de conserver de la fraîcheur dans un millésime de grande maturité.

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2003



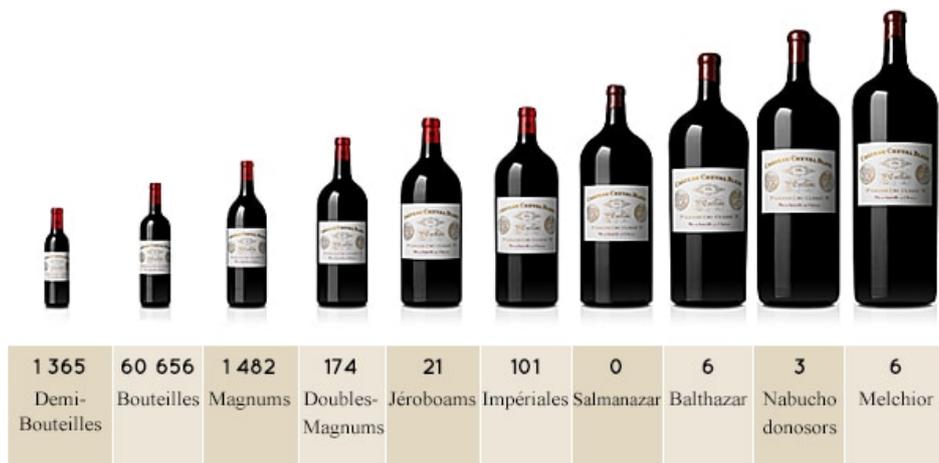
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2003



RÉPARTITION DES VINS EN 2003, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2003 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13, 5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,25
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,47
pH	3,76
SO ₂ Total (mg/L)	93
Sucres réducteurs (g/L)	1,4
IPT (DO280)	58

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

2003 fut une année caniculaire, permettant aux raisins d'atteindre à une date historiquement précoce une excellente maturité. Les pratiques culturales ainsi que la date avancée des Vendanges, les plus précoces depuis 1893, ont permis de préserver l'équilibre du vin en évitant l'apparition de notes trop marquées de fruits cuits, qui auraient trahies une légère sur-maturité du fruit.

La robe est d'une couleur rouge intense aux reflets sombres.

Le vin révèle un nez puissant et complexe, exprimant une légère sur-maturité du fruit. Les arômes sont dominés par les notes de confiture de figues, de cannelle, de muscade et de tabac blond. On peut également reconnaître des arômes plus atypiques comme le pruneau ou le caramel.

L'attaque est riche et complexe, délicieusement onctueuse, avec un beau volume en bouche et une matière riche et vineuse qui reflète les conditions exceptionnellement chaudes du

millésime. Les tannins sont pleins et fondus, la structure harmonieuse. La bouche puissante se creuse un peu au milieu en présentant des notes de torréfaction d'une grande persistance aromatique. La finale, toujours marquée par les notes de cacao, de café et de bâton de réglisse, est un peu rigide mais d'une grande longueur.

Ce millésime très mûr et charmeur évolue cependant assez rapidement.