

2004 est une année avec des températures et une contrainte hydrique habituelles dans le Bordelais.

Le vin est d'un grand classicisme et excelle par sa fraîcheur, sa précision aromatique et le soyeux de ses tannins.

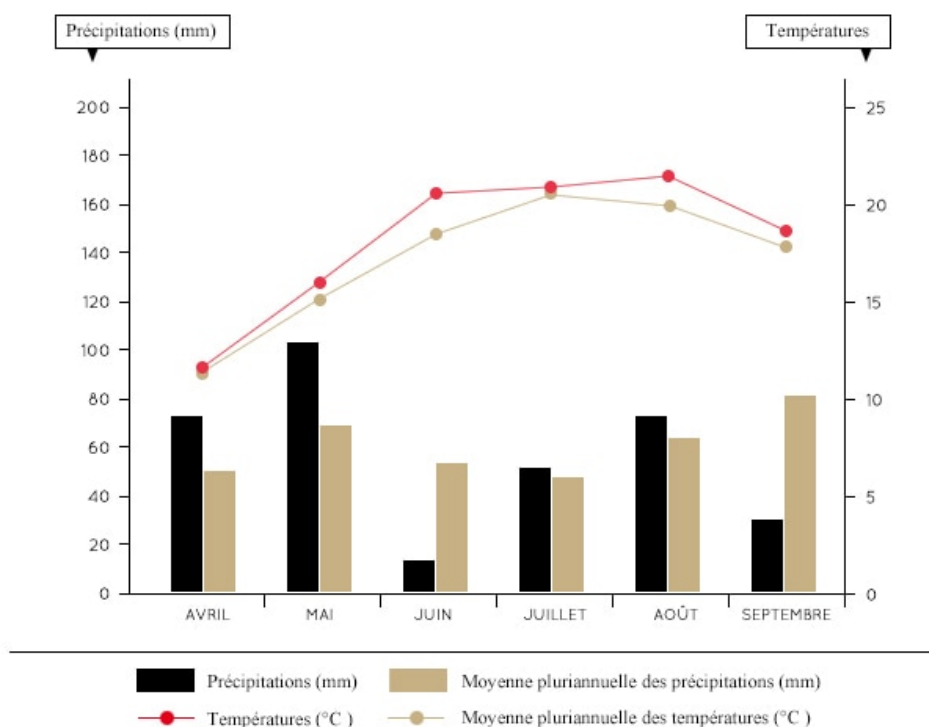
CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les températures sont proches des normales en début de cycle végétatif. Juin est chaud et sec comme début août malgré un épisode pluvieux du 8 au 20 août. Début septembre est très chaud, mais un temps plus frais s'installe à partir de la deuxième décennie. Surtout, septembre a été très sec.

Après une année 2003 caniculaire, les conditions climatiques de 2004 sont plus habituelles pour le Bordelais.

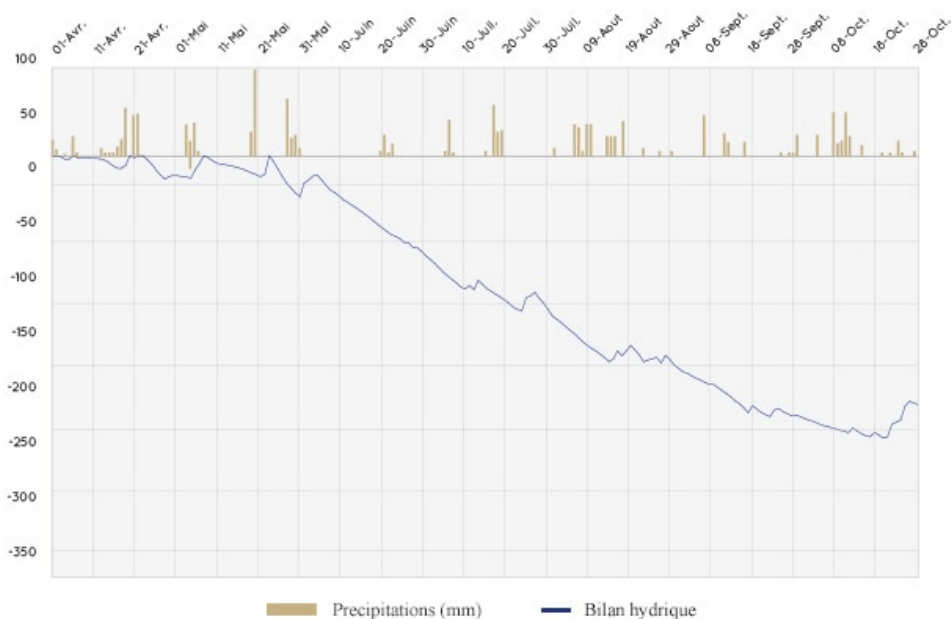
2004 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. La sécheresse du mois de juin a créé un déficit hydrique précoce ; par conséquent l'arrêt de croissance des rameaux a été en avance sur les moyennes habituelles notamment sur les sols graveleux, ce qui est un facteur de qualité.

BILAN HYDRIQUE 2004



CYCLE DE LA VIGNE

Le développement végétatif de la vigne est régulier et équilibré en 2004, avec un léger retard par rapport aux dates moyennes dès le débourrement (première semaine du mois d'avril). Celui-ci se maintient à la floraison, qui est néanmoins rapide. Elle se déroule sans difficulté du 6 au 8 juin suivant les parcelles, avec peu d'écart entre Merlot et Cabernet franc. La mi-véraison arrive lentement puisqu'elle est notée le 6 août pour le Merlot et le 13 août pour le Cabernet franc. Le retard est pratiquement rattrapé à la récolte, qui débute le 22 septembre pour se terminer le 5 octobre.

Stades phénologiques en 2004	Merlot en 2004	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2004	Moyenne 1994-2014
Débourrement	3 avril	28 mars	8 avril	2 avril
Floraison	6 juin	30 mai	8 juin	1er juin
Véraison	6 août	2 août	13 août	8 août
Début des vendanges	22 septembre	19 septembre	29 septembre	27 septembre

Stades phénologiques en 2004	Merlot en 2004	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2004	Moyenne 1994-2014
Fin des vendanges	28 septembre	27 septembre	5 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	65 jours	63 jours	62 jours	60 jours
Floraison et véraison	62 jours	64 jours	67 jours	68 jours
Véraison et récolte	47 jours	48 jours	47 jours	50 jours

La pression de mildiou et oïdium a été faible, mais le taux de Botrytis a été un peu plus élevé que la moyenne 1999-2009 (1,1 % pour le merlot et 0,7 % pour le Cabernet franc). Ceci s'explique par la conjonction de quelques épisodes pluvieux au mois d'août et un potentiel de production très élevé qui a néanmoins été contrôlé par un double éclaircissage.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les bonnes conditions climatiques au moment de la floraison ont permis d'avoir une maturité homogène et regroupée. Elles ont aussi induit un développement important de la taille des grappes. Le potentiel de production, dû au nombre de grappes et à leur taille, était très élevé. Un fort éclaircissage a été nécessaire pour contrôler le rendement et réussir le millésime. Pour limiter les phénomènes de compensation il a été réalisé en deux temps, un premier éclaircissage en juillet et un deuxième au moment de la véraison.

Le poids des baies a été plus élevé que la moyenne malgré des conditions d'alimentation en eau de la vigne plutôt contraignantes. Il pourrait s'expliquer par les bonnes conditions de fécondation rencontrées au moment de la floraison. Celles-ci augmentent le nombre de pépins par baie qui sont producteurs d'hormones de croissance.

La maîtrise des rendements a permis de faire de 2004 un très bon millésime. Les conditions d'alimentation en eau de la vigne ont permis un déficit hydrique précoce qui a favorisé l'arrêt de croissance et la concentration, mais qui ne s'est pas transformé en stress hydrique sévère, grâce à quelques épisodes pluvieux au mois d'août. Les conditions climatiques ont été excellentes au moment de la récolte. Le millésime a été particulièrement favorable au Cabernet franc, qui constitue 53% de l'assemblage du Grand Vin.

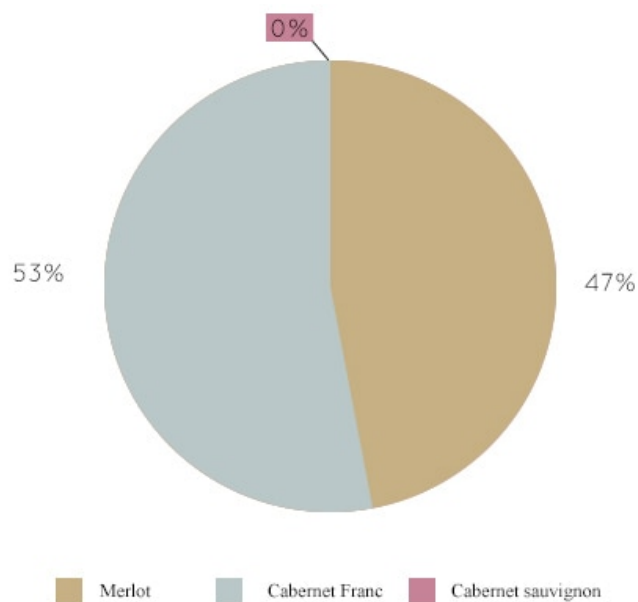
Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	57,9	38,9
Cabernet Franc	51,4	34,2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La durée de cuvaison varie de 13 à 23 jours selon les lots pour le millésime 2004, constitué de 6% de vin de presse, avec une saignée de 10,2% en raison de la taille peu importante des grains. Puis l'élevage à 100% en fûts de chêne neufs a duré 16 à 17 mois selon les barriques.

ASSEMBLAGE

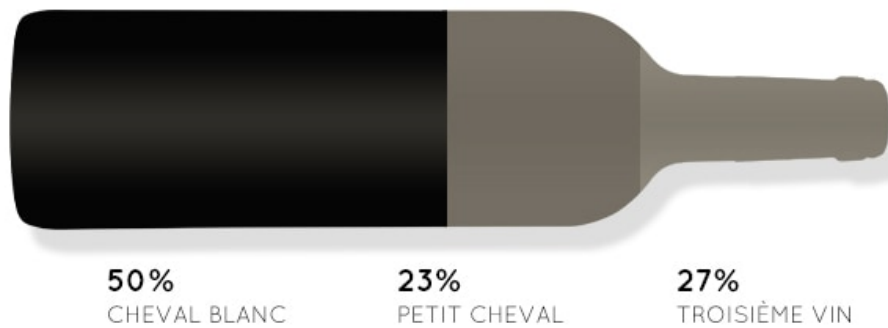
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2004



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2004



RÉPARTITION DES VINS EN 2004, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2004 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13, 5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,5
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,52
pH	3,65
SO ₂ Total (mg/L)	77
Sucres réducteurs (g/L)	1,4
IPT (DO280)	64

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Après l'atypique millésime 2003, l'année 2004 se révèle d'une climatologie très Bordelaise, avec des températures et des précipitations proches des valeurs moyennes. Le millésime 2004 est ainsi un vin classique qui représente fidèlement l'alliance entre le cabernet franc et le merlot recherchée à Cheval Blanc pour sa fraîcheur, pour sa précision aromatique et pour la finesse du grain de ses tannins.

La belle intensité de la robe rappelle le cassis écrasé par sa couleur sombre et profonde. Le nez s'ouvre à l'aération sur des notes de fruits noirs comme la mûre et la myrtille, encadrées par un boisé bien intégré.

L'attaque en bouche est suave et ronde, avec des tannins enrobés et denses. Le vin est puissant et racé et offre une grande fraîcheur aromatique qui évolue en un bouquet fruité et floral. La finale, d'une belle longueur laisse percevoir des notes de cachou en finale.

Mariage des deux cépages-phares du domaine et fidèle à l'esprit de Cheval Blanc, le millésime 2004 est représentatif d'un millésime aux conditions climatiques classiques à Saint-Emilion. Déjà très bien construit, son bel équilibre lui permettra de vieillir sur plusieurs décennies.