

Une année chaude et historiquement sèche, favorable au Merlot aussi bien qu'au Cabernet Franc.

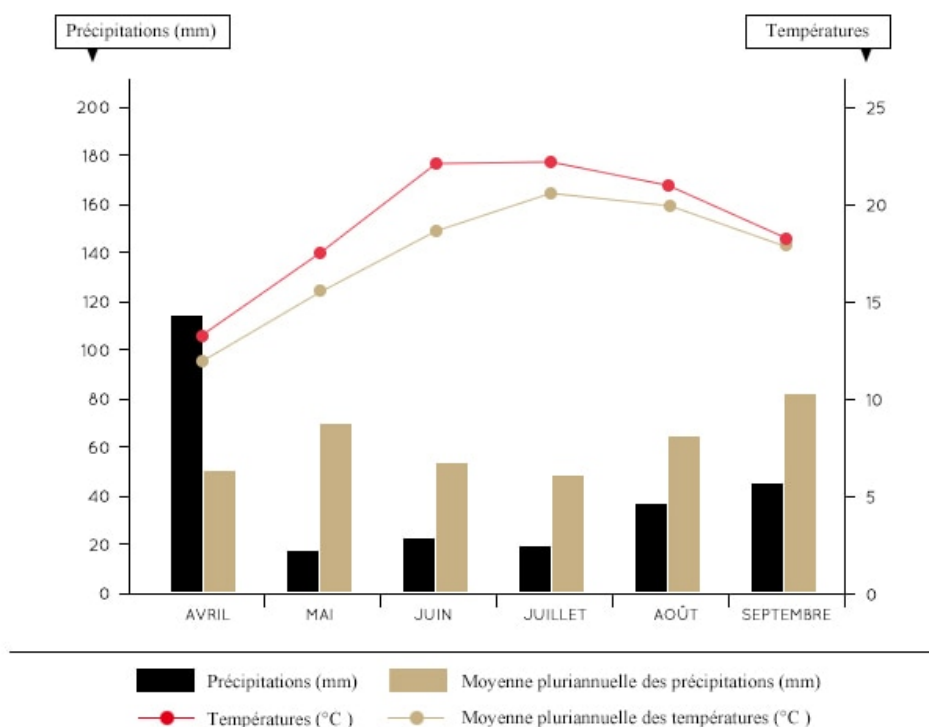
Puissant, élégant, d'une belle trame tannique et d'une grande longueur, c'est un vin immense, promis à marquer durablement l'Histoire de Château Cheval Blanc.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

L'année 2005 est exceptionnellement sèche. La somme des précipitations s'élève à 344 mm de janvier à fin septembre, contre 572 mm en année normale. L'année est chaude, mais sans les excès caniculaires de 2003. D'avril à septembre compris, la température moyenne dépasse de 1,7°C les valeurs normales. Ces conditions climatiques ont été très favorables au développement de la vigne et à la maturation du raisin. La fin de la maturation s'est déroulée par temps sec, avec des températures proches des valeurs normales.

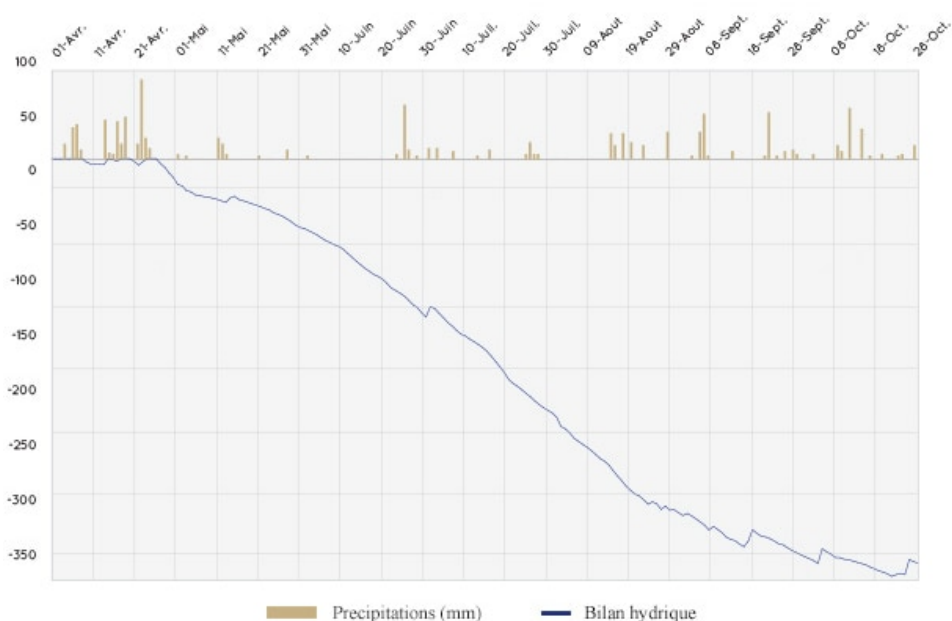
2005 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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 est venue très progressivement, ce qui a permis à la vigne de s'adapter. Par ailleurs, les deux millésimes précédents avaient également été secs, ce qui a provoqué un ajustement du système racinaire (colonisation d'horizons plus profonds). Malgré le caractère historique de la sécheresse, on a observé peu de défoliations. La sécheresse estivale a induit un arrêt de croissance précoce. Elle a aussi limité la croissance des baies ; celles-ci étaient exceptionnellement petites, ce qui est un gage de concentration.

BILAN HYDRIQUE 2005



CYCLE DE LA VIGNE

La mi-véraison a eu lieu le 31 juillet pour le Merlot et le 6 août pour le Cabernet franc, ce qui fait de 2005 une année très précoce, malgré un débourrement en retard sur la moyenne des 10 dernières années. Ce rattrapage est essentiellement dû aux températures élevées du mois de juin (+ 3,5°C par rapport à la normale). La floraison et la véraison ont été rapides et homogènes. La récolte a démarré à Cheval Blanc le lundi 12 septembre. Les bonnes conditions climatiques du mois de septembre ont permis de retarder le début de la récolte de Cabernet franc pour leur permettre d'atteindre une maturité optimale. Les vendanges se sont terminées le 27 septembre (étalées sur 16 jours).

Stades phénologiques en 2005	Merlot en 2005	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2005	Moyenne 1994-2014
Débourrement	5 avril	28 mars	9 avril	2 avril
Floraison	29 mai	30 mai	31 mai	1er juin

Stades phénologiques en 2005	Merlot en 2005	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2005	Moyenne 1994-2014
Véraison	30 juillet	2 août	6 août	8 août
Début des vendanges	12 septembre	19 septembre	21 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	16 septembre	27 septembre	27 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	56 jours	63 jours	53 jours	60 jours
Floraison et véraison	63 jours	64 jours	69 jours	68 jours
Véraison et récolte	44 jours	48 jours	46 jours	50 jours

La pression de l'oïdium et du mildiou fut exceptionnellement faible cette année. Le potentiel de production a été élevé et a nécessité la mise en œuvre d'un éclaircissage systématique pour atteindre un niveau de production compatible avec la réalisation d'un très grand millésime. Ceci couplé aux conditions climatiques exceptionnelles a permis d'obtenir des fruits avec un état sanitaire d'une qualité rare.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La constitution du raisin à maturité a été exceptionnelle. Les degrés potentiels ont atteint des niveaux sans précédent. Les valeurs d'acidité étaient plutôt basses, mais sans excès. La typicité du fruit se situe dans le registre du fruit mûr et pas dans le registre du fruit confit, ce qui peut être le cas dans des années très chaudes. Pour ces différentes raisons, les vins supportent très bien leur degré élevé et conservent une belle fraîcheur. Les raisins étaient très riches en composés phénoliques, avec des tanins très mûrs.

Le millésime 2005 est exceptionnel en qualité, dans le Bordelais en général et à Cheval-Blanc en particulier. Toutes les années sèches sont de grands millésimes à Bordeaux (1989, 1990, 1995, 1998, 2000, 2009, 2010) et 2005, l'année la plus sèche depuis qu'il existe des relevés météorologiques dans le Bordelais, confirme la règle. La réussite est égale dans les Merlot et dans les Cabernet franc. Le Cheval Blanc 2005 est riche, parfaitement équilibré et montre une grande fraîcheur.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	45,5	38,9
Cabernet Franc	40,0	34, 2

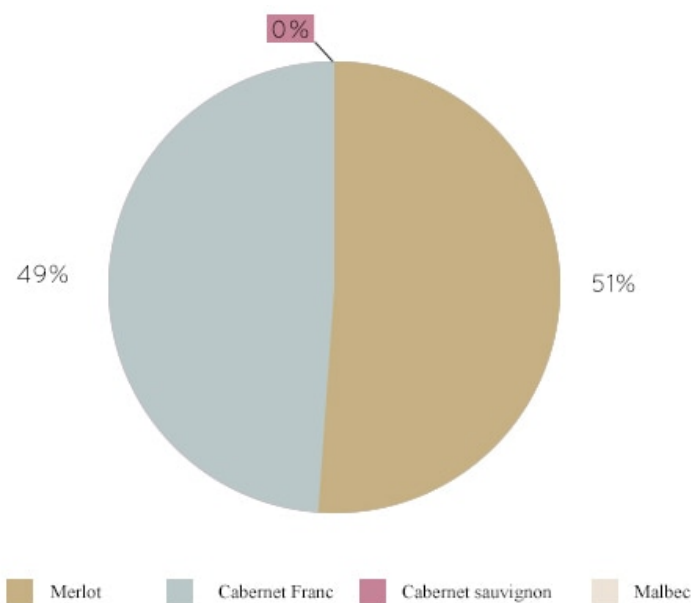
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fidèle à ses habitudes, Cheval Blanc n'a pratiqué aucun enrichissement de quelque sorte que ce soit de son vin.

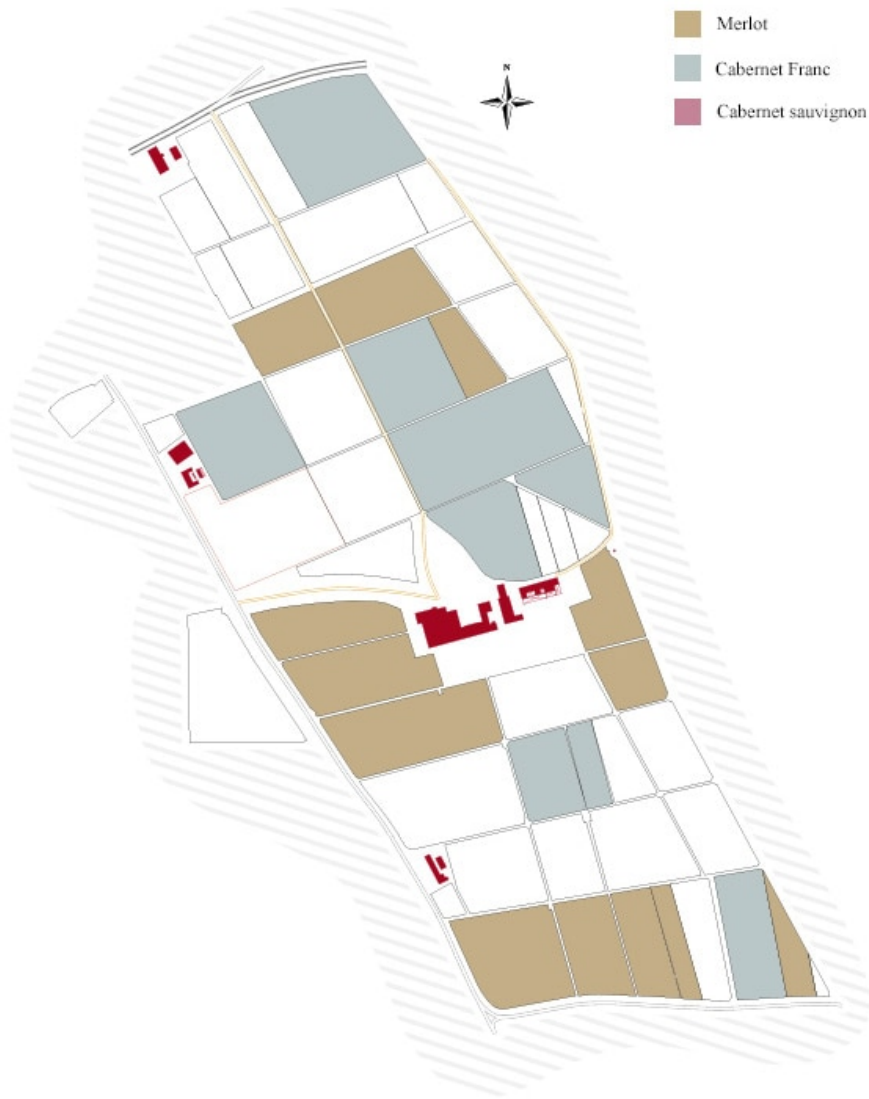
La durée de cuvaison varie de 19 à 26 jours selon les lots pour le millésime 2005, constitué de 5% de vin de presse, avec une saignée de 1%. Puis l'élevage à 100% en fûts de chêne neufs a duré 16 à 17 mois selon les barriques.

ASSEMBLAGE

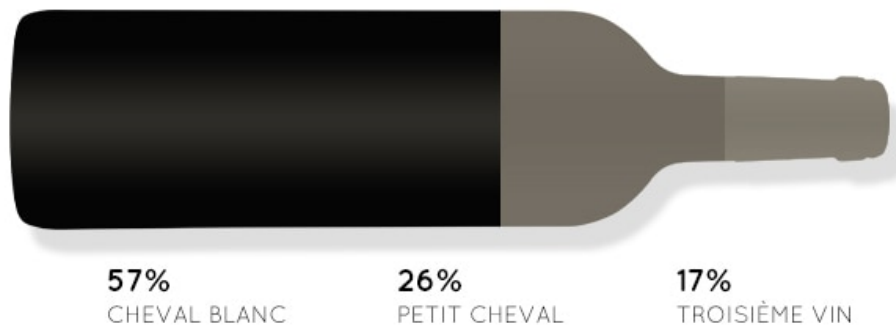
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2005



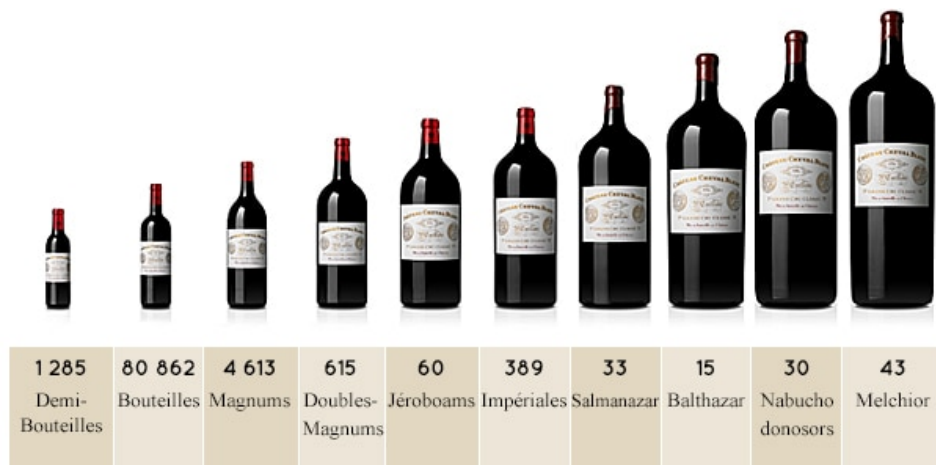
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2005



RÉPARTITION DES VINS EN 2005, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2005 PAR FORMAT



Degré alcoolique	14
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,1
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,57
pH	3,92
SO ₂ Total (mg/L)	94
Sucres réducteurs (g/L)	1,3
IPT (DO280)	79

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Les conditions climatiques en 2005 ont permis de réunir toutes les qualités nécessaires à l'élaboration d'un grand millésime. L'année la plus sèche connue à Saint-Emilion depuis l'existence des relevés météorologiques confirme que toutes les années sèches font des millésimes d'exception à Bordeaux.

La robe rouge sombre, couleur mûre arbore une teinte profonde et intense aux reflets violines.

Le nez complexe et riche est mené par les arômes de fruits noirs mûrs.

Le vin se montre dense et d'une grande richesse. Concentré de fruits noirs, il offre beaucoup de volume en bouche et est tenu par une belle trame tannique, signe d'un très grand cabernet franc. En finale, l'amplitude et la longueur exceptionnelle paraphe ce très grand millésime.

Marqué par un très grand cabernet franc qui lui apporte élégance et complexité, ce millésime fait également montre d'une puissance et d'une richesse synonyme d'un merlot parfaitement réussi. La longueur exceptionnelle de ce vin annonce un potentiel de garde de plusieurs générations.