

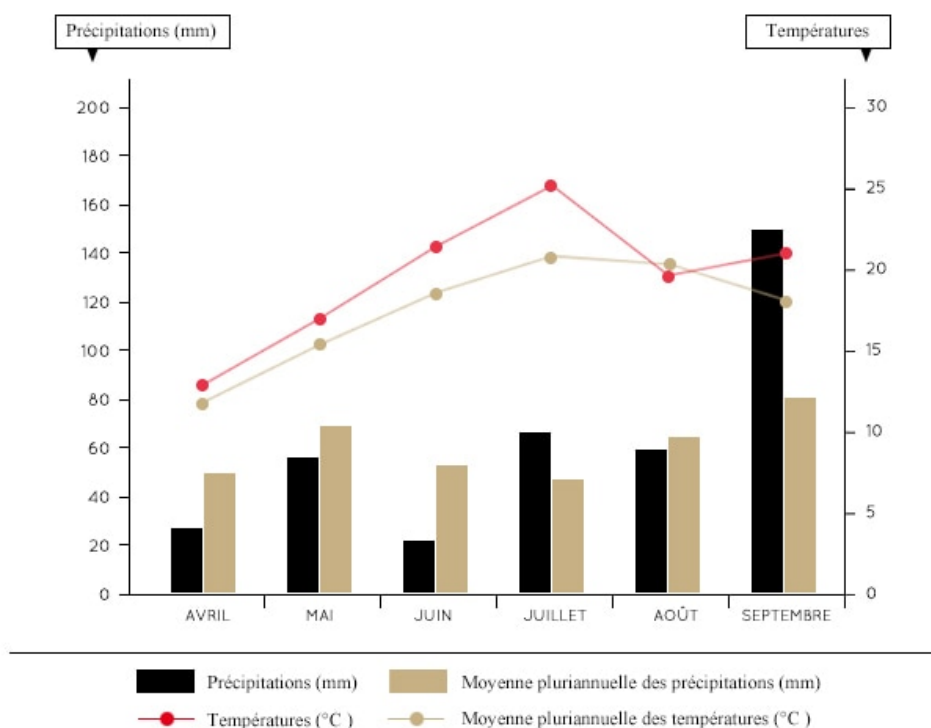
2006 est une année chaude, sèche et favorable au merlot. Sans avoir la concentration exceptionnelle du 2005, Cheval Blanc a produit un vin puissant et riche marqué par ses arômes de fruits mûrs.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un hiver froid, l'été 2006 est marqué par la chaleur. D'avril à septembre compris, la température est en moyenne de 2,0°C au-dessus des valeurs normales. Juillet est particulièrement chaud (+4,3°C par rapport aux moyennes mensuelles), août fut plus frais (-0,4°C). Début septembre une vague de chaleur s'installe avec des températures maximales dépassant 30°C pendant 8 jours consécutifs. Les précipitations sont légèrement inférieures à la normale d'avril à août compris. Les conditions climatiques du millésime 2006 ont été très favorables au développement de la vigne et à la maturation du raisin, à l'exception du mois de septembre qui fut doux et pluvieux.

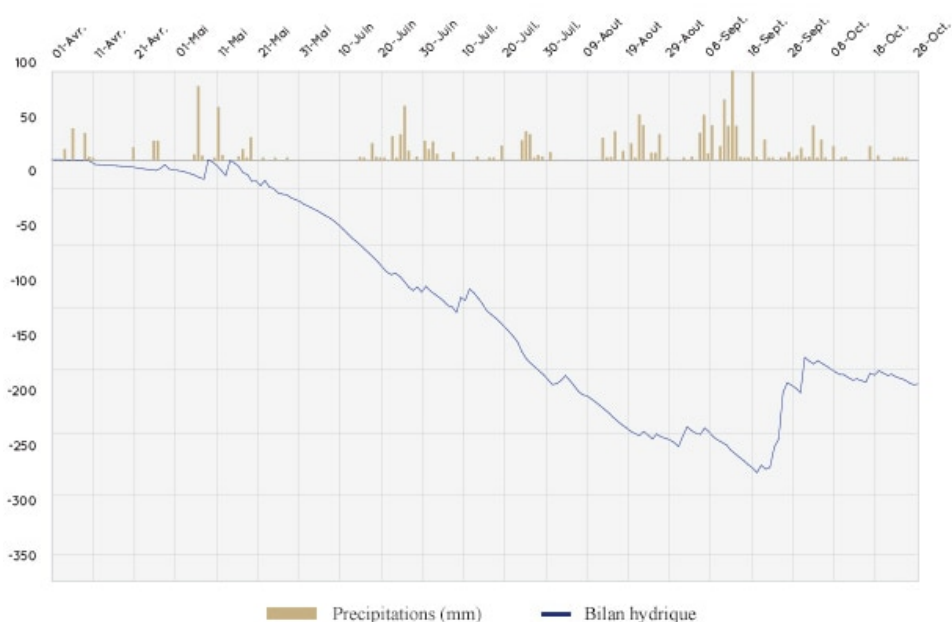
2006 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. En 2006 un déficit hydrique s'est installé précocement et sans excès : il est ainsi moyennement fort de début août jusqu'au 10 septembre. Ces conditions de déficit hydrique modéré pendant une longue période ont été favorables au potentiel qualitatif de la récolte. Les pluies du mois de septembre ont cependant réduit le déficit hydrique en fin de saison et provoqué quelques éclatements de baie.

BILAN HYDRIQUE 2006



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a lieu dans la première semaine d'avril (le 2 avril pour le Merlot et le 6 avril pour le Cabernet franc). Le Merlot atteint la mi-floraison le 30 mai et le Cabernet franc le 3 juin, soit très proche des dates de 2005. La mi-véraison a lieu le 31 juillet pour le Merlot et le 7 août pour le Cabernet franc, 2006 est donc une année moyennement précoce, et le léger retard noté au débourrement par rapport à la moyenne des 10 dernières années fut entièrement rattrapé par les conditions favorables de l'été. La récolte a été précoce, elle a démarré le 15 septembre et s'est terminée le 28 septembre.

Stades phénologiques en 2006	Merlot en 2006	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2006	Moyenne 1994-2014
Débourrement	2 avril	28 mars	6 avril	2 avril
Floraison	30 mai	30 mai	3 juin	1er juin
Véraison	31 juillet	2 août	7 août	8 août

Stades phénologiques en 2006	Merlot en 2006	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2006	Moyenne 1994-2014
Début des vendanges	15 septembre	19 septembre	22 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	21 septembre	27 septembre	28 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	59 jours	63 jours	59 jours	60 jours
Floraison et véraison	63 jours	64 jours	66 jours	68 jours
Véraison et récolte	46 jours	48 jours	46 jours	50 jours

La pression de l'oïdium et du mildiou fut fortes tout au long de l'année. Il a fallu une grande vigilance en 2006 pour assurer une protection phytosanitaire sans faille. Les conditions douces et très humides pendant le mois de septembre ont été favorables au développement de Botrytis cinerea, mais grâce à un système de double tri (avant et après égrappage), mobilisant en permanence une vingtaine de personnes, les quelques raisin abimés présents dans la récolte ont pu être enlevés en totalité.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La maturité des raisins est exceptionnelle dès le début du mois de septembre. Le degré potentiel moyen du cépage Merlot dépasse 14° le 11 septembre, soit un niveau comparable à 2005. Malheureusement, quelques phénomènes de dilution ont pu être constatés à cause de la dégradation des conditions climatiques au mois de septembre. Pendant la vinification de petites saignées ont permis de rétablir le rapport entre le marc et le jus tel qu'il était au début du mois de septembre.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	43,3	38,9
Cabernet Franc	28,6	34, 2

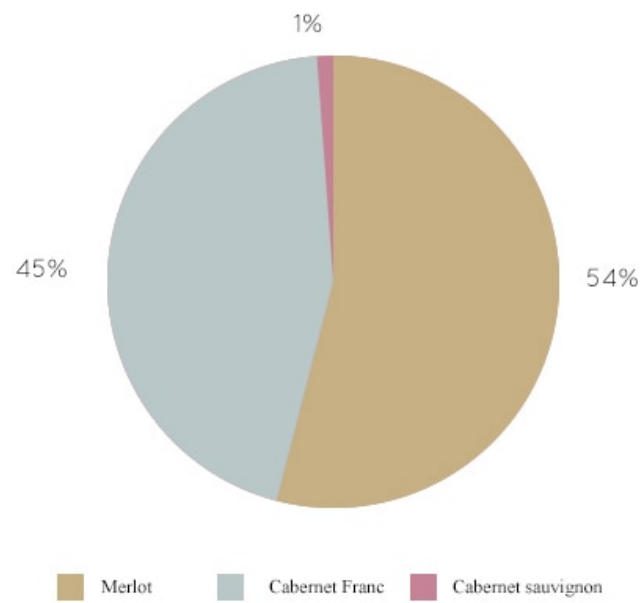
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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 en 2006

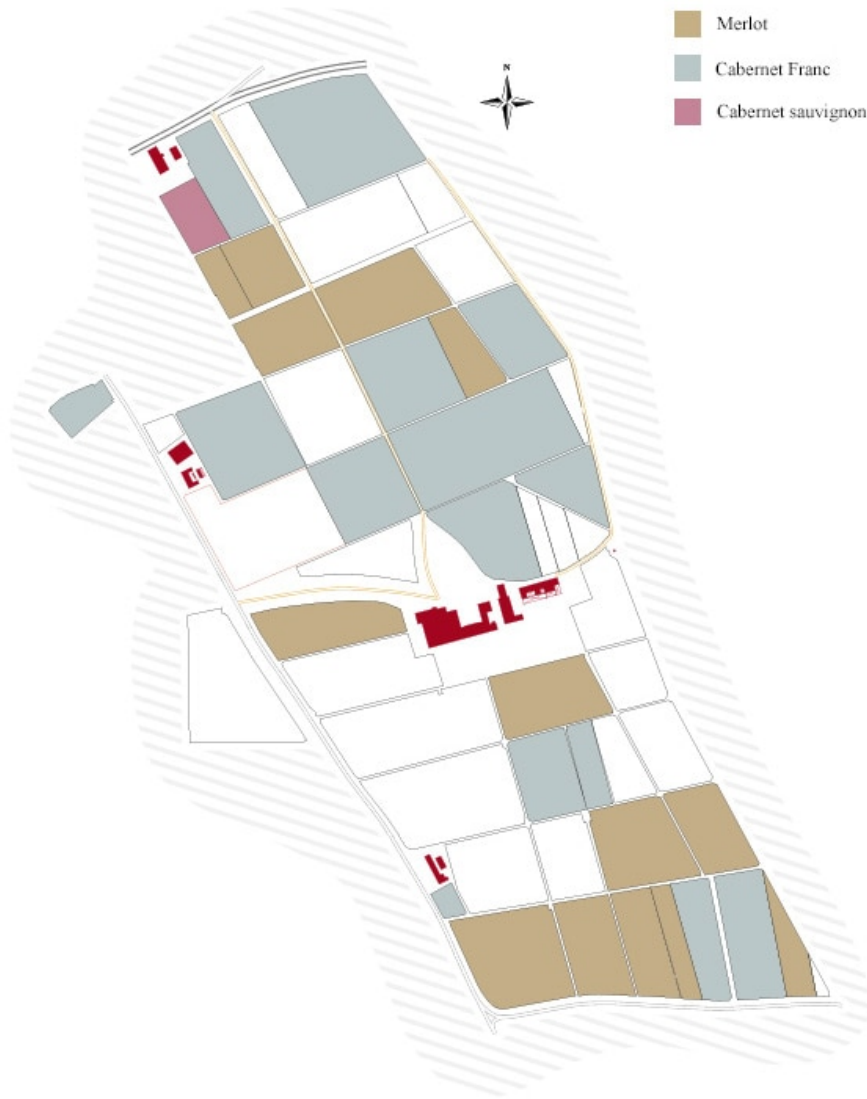
Cheval Blanc 2006 a connu une saignée de 8% puis a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs durant 16 à 17 mois selon les barriques.

ASSEMBLAGE

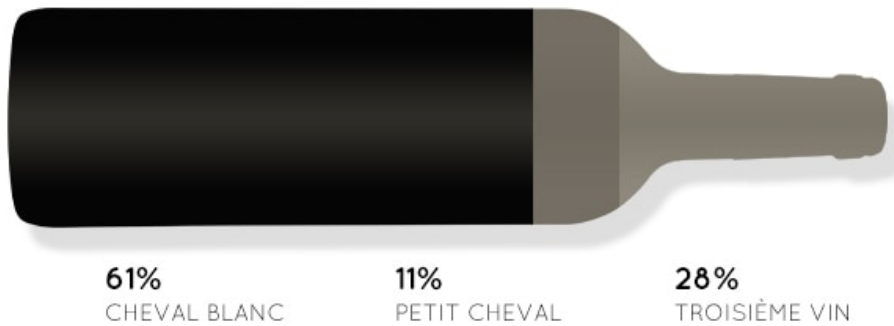
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2006




PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2006



RÉPARTITION DES VINS EN 2006, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2006 PAR FORMAT



826	65 250	2 746	336	60	146	16	10	9	10
Demi-Bouteilles	Bouteilles	Magnums	Doubles-Magnums	Jéroboams	Impériales	Salmanazar	Balthazar	Nabucho donosors	Melchior

Degré alcoolique	14
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,1
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,59
pH	3,94
SO ₂ Total (mg/L)	106
Sucres réducteurs (g/L)	1,7
IPT (DO280)	76

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Les conditions climatiques en 2006 se sont révélées très favorable au cépage merlot. Ce dernier signe donc ce millésime de ces arômes typiques de fruits rouges mûrs, tout en se conjuguant merveilleusement avec la finesse aromatique d'un cabernet franc très réussi.

D'une belle et profonde couleur sombre de mûre écrasée, Cheval Blanc 2006 présente un nez puissant et plaisant, dominé par les arômes de fruits rouges murs. On perçoit également nettement des notes de tabac blond, signe d'une belle prise de bois.

L'attaque est ample, riche et volumineuse, associant la suavité du merlot à la finesse aromatique du cabernet franc. Les arômes sont dominés par un fruité éclatant, et les tannins sont enrobés et harmonieux jusqu'à la finale d'une grande longueur en bouche.

Sans atteindre la concentration exceptionnelle du 2005, Cheval Blanc 2006 est un vin puissant, riche et d'une harmonie lui permettant d'évoluer sur plusieurs décennies.