

Le millésime 2007 est marqué par une pluviosité régulière tout au long de l'été et un beau mois de septembre.

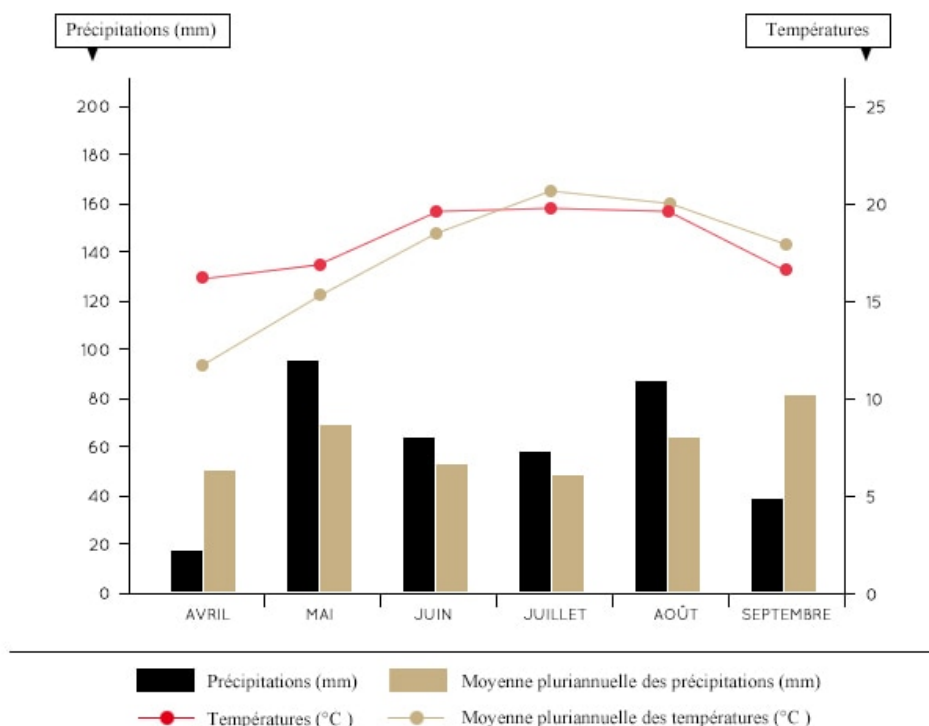
Les vins sont aromatiques et ont conservés une grande fraîcheur.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un mois d'avril exceptionnellement chaud, le temps se dégrade à partir du mois de mai. A la fraîcheur et aux pluies de juillet, succède une période sèche début août puis pluvieuse fin août. Retour du beau temps en septembre avec trois semaines de conditions climatiques idéales : journées chaudes, nuits fraîches. Fin septembre, le temps devient plus variable, avec quelques averses assez limitées toutefois.

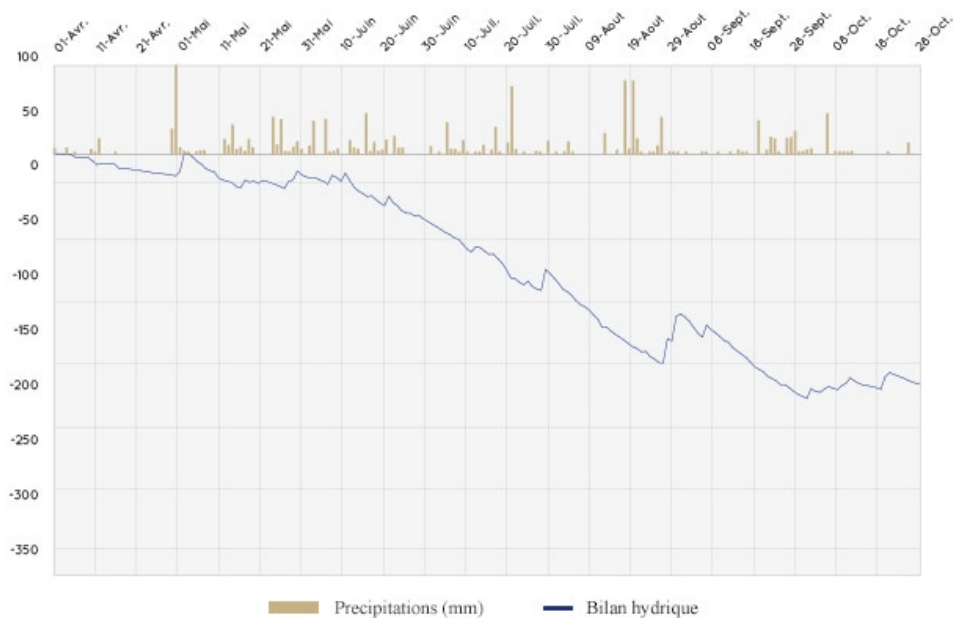
2007 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de subir un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. En 2007, les précipitations régulières enregistrées au cours de l'été n'ont pas permis l'installation d'un déficit hydrique trop élevé.

BILAN HYDRIQUE 2007



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement fut précoce pour le Merlot (20 mars) et moyen pour le Cabernet franc (2 avril). Les températures élevées du mois d'avril ont accéléré le développement de la vigne et engendré une précocité de la floraison : 21 mai pour le Merlot et le Cabernet franc. Cette précocité s'est maintenue pour la véraison, atteinte le 22 juillet pour le Merlot, le 31 juillet pour le Cabernet franc. Les vendanges ont débuté le 19 septembre pour s'achever le 6 octobre, soit une durée de 18 jours.

La climatologie particulière du millésime 2007 a nécessité une attention de tous les instants pour les opérations en vert. La forte pression du mildiou a été maîtrisée et malgré un risque de Botrytis élevé fin août, le beau temps de septembre avec ses nuits fraîches a fait chuter la pression de ce champignon. Cela a permis de retarder la récolte pour atteindre la maturité, en conservant un état sanitaire correct.

Stades phénologiques en 2007	Merlot en 2007	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2007	Moyenne 1994-2014
Débourrement	20 mars	28 mars	2 avril	2 avril
Floraison	21 mai	30 mai	21 mai	1er juin
Véraison	22 juillet	2 août	31 juillet	8 août

Stades phénologiques en 2007	Merlot en 2007	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2007	Moyenne 1994-2014
Début des vendanges	19 septembre	19 septembre	25 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	28 septembre	27 septembre	6 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	63 jours	63 jours	50 jours	60 jours
Floraison et véraison	63 jours	64 jours	72 jours	68 jours
Véraison et récolte	59 jours	48 jours	56 jours	50 jours

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les pluies de l'été qui ont été supérieures aux normales observées se traduisent par un poids des baies plus élevé que la moyenne notamment pour le cépage Merlot.

Les Merlots présentent une faible concentration en sucre alors que celle des Cabernets franc est supérieure à la moyenne. Dans les deux cas, les acidités qui sont plus faibles que la moyenne de la décennie traduisent une bonne maturité du raisin mais une dilution marquée pour le cépage Merlot.

Les prévisions pour la qualité du millésime étaient très pessimistes à la fin du mois d'août. Les conditions climatiques idéales du mois de septembre ont permis de sauver le millésime. Les vendanges ont été longues pour attendre la maturité en particulier des Cabernet franc. Les raisins étaient équilibrés, aromatiques, avec néanmoins la présence de saveurs herbacées dans certains lots de Cabernet franc.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	35,4	38,9
Cabernet Franc	37,2	34, 2

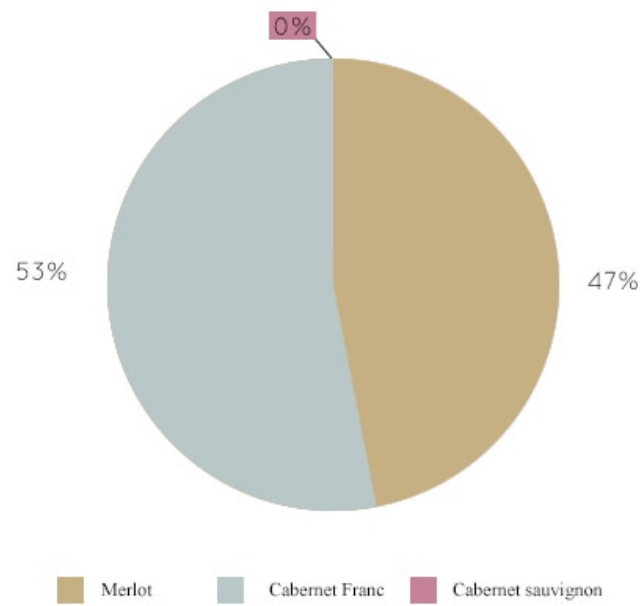
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La durée de cuvaison varie de 15 à 26 jours selon les lots pour le millésime 2007, constitué de 6% de vin de presse, avec une saignée de 1,5%. Puis l'élevage à 100% en fûts de chêne neufs a duré 16 à 17 mois selon les barriques.

Un collage au blanc d'œufs a été pratiqué afin de fixer les particules en suspensions. 2 œufs par barrique ont été utilisés, qui ont ensuite été séparés du vin par filtration.

ASSEMBLAGE

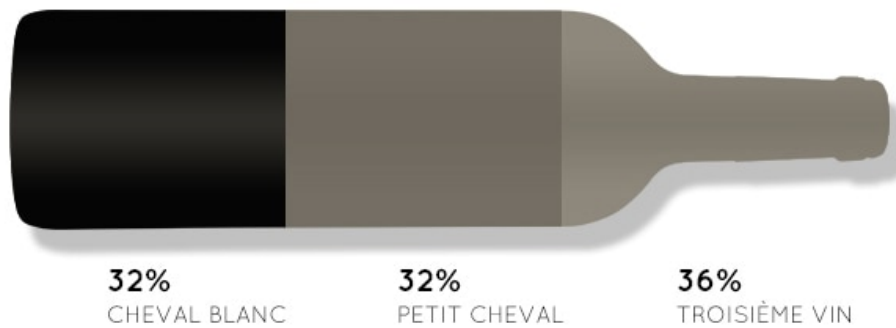
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2007



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2007



RÉPARTITION DES VINS EN 2007, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2007 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,0
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,59
pH	3,84
SO ₂ Total (mg/L)	94
Sucres réducteurs (g/L)	2,2
IPT (DO280)	64