

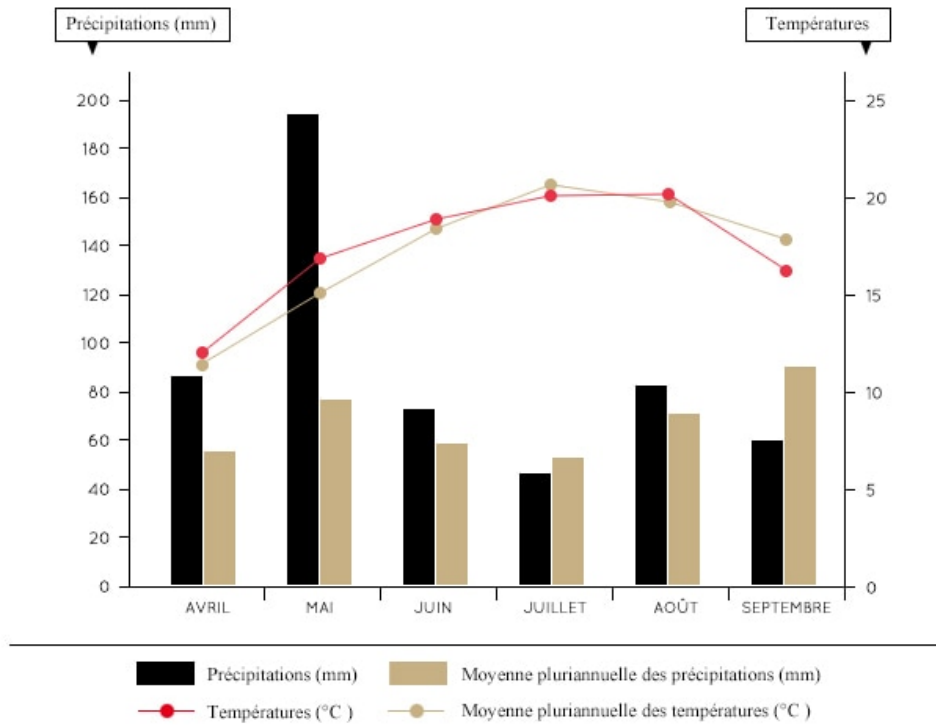
2008 est un millésime classique, de fraîcheur et d'un grand équilibre aromatique. Le cycle végétatif lent est cependant parvenu à son terme grâce à une exceptionnelle arrière-saison et une qualité des raisins irréprochable.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

L'hiver est doux et moyennement pluvieux. Le début du cycle végétatif est très arrosé, avec 173 mm de précipitations en mai, soit deux fois et demi la valeur habituelle. Ces précipitations sont accompagnées d'une grande douceur. De mi-juin à fin juillet, une période de relative sécheresse s'installe. Les températures et les précipitations du mois d'août sont proches des valeurs normales. Quelques précipitations sont enregistrées début septembre, suivi d'une période exceptionnelle de temps très frais et sec de mi-septembre à mi-octobre qui permet de rentrer la vendange dans de très bonnes conditions. La durées d'insolation sont proches des valeurs normales sur la période d'avril à septembre. 2008 peut être caractérisé comme une année fraîche (sommes thermiques inférieures à la moyenne 1995-2009), moyennement humide, avec une belle arrière-saison.

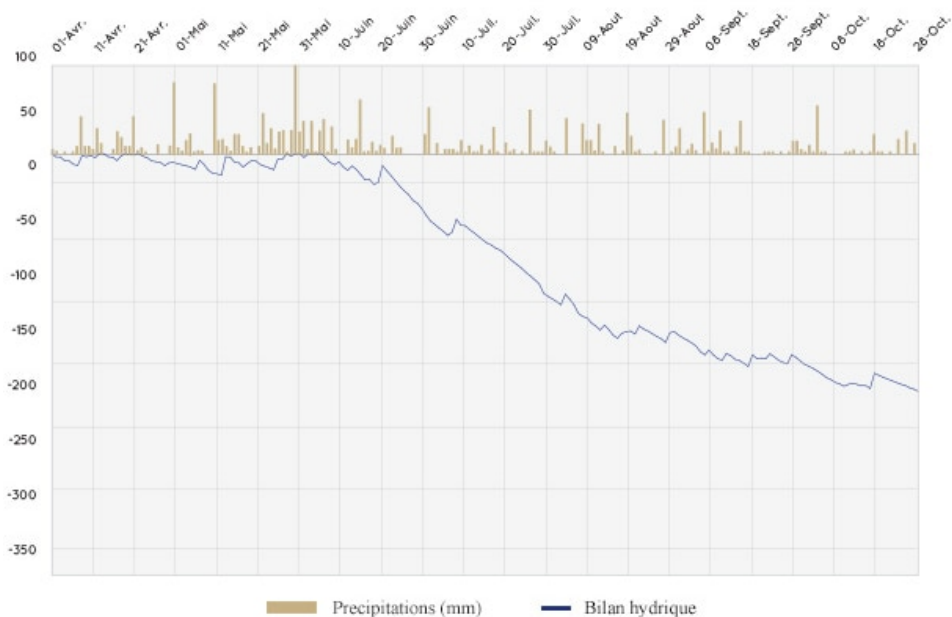
2008 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.  
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## 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 2008, les sols sont restés à la capacité au champ jusqu'à mi-juin. Un léger déficit hydrique s'installe au cours du mois de juillet. Le déficit se stabilise au mois d'août, avant de s'intensifier légèrement fin septembre. Globalement, les déficits hydriques sont peu importants en 2008.

## BILAN HYDRIQUE 2008



## CYCLE DE LA VIGNE

Le déroulement du cycle végétatif a été lent, ce qui a permis une maturation lente. Grâce à l'arrière-saison exceptionnelle et le bon état sanitaire de la vendange, la maturation a pu aller jusqu'à son terme. Le débourrement a eu lieu avec quelques jours de retard sur la moyenne des dernières années. La floraison languissante, qui s'est déroulée sur la première semaine du mois de juin par un temps relativement perturbé, a engendré de petits rendements. A la mi-véraison un écart relativement important a été noté entre le Merlot (8 août) et le Cabernet franc (14 août). Cet écart de précocité s'est maintenu jusqu'à la récolte, ce qui a eu comme conséquence un étalement de la vendange. Les vendanges ont commencé avec le cépage Merlot le 30 septembre pour se terminer avec les dernières parcelles de Cabernet franc le 17 octobre. Les vendanges ont été plusieurs fois interrompues pour récolter chaque parcelle à une maturité optimale. Il s'agit des vendanges les plus tardives à Cheval Blanc depuis 1988. L'état sanitaire fut remarquable.

Stades phénologiques en 2008	Merlot en 2008	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2008	Moyenne 1994-2014
Débourrement	27 mars	28 mars	3 avril	2 avril
Floraison	4 juin	30 mai	6 juin	1er juin
Véraison	8 août	2 août	14 août	8 août
Début des vendanges	30 septembre	19 septembre	6 octobre	27 septembre
Fin des vendanges	5 octobre	27 septembre	17 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourrement et floraison	70 jours	63 jours	64 jours	60 jours
Floraison et véraison	65 jours	64 jours	69 jours	68 jours
Véraison et récolte	53 jours	48 jours	53 jours	50 jours

Le temps pluvieux et chaud du mois de mai a engendré une pression historique du mildiou. Une surveillance rapprochée a permis d'éviter toute dégradation de l'état sanitaire à Cheval Blanc. En revanche on a noté une très faible pression d'oïdium. Les conditions sèches et fraîches du dernier mois avant la récolte ont empêché tout développement de Botrytis.

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

### MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Malgré les conditions climatiques difficiles de début de saison, l'année a été favorable à une bonne maturation du raisin. Le déficit hydrique de début juin a été faible, mais suffisant pour ralentir la croissance des rameaux. Cet élément est important pour éviter une compétition pour les sucres entre rameaux en croissance et baies pendant la période de maturation. Par ailleurs, le faible taux de

fécondation au moment de la floraison a limité le rendement à seulement 27 hl/ha. Malgré le faible potentiel de rendement, un éclaircissage a été effectué à mi-véraison pour éliminer les grappes en retard de développement, pour homogénéiser la maturité.

La conjonction d'une vigne avec un développement végétatif limité à partir de la deuxième moitié du mois de juillet, une faible récolte, une arrière-saison exceptionnelle et un état sanitaire irréprochable a permis de récolter des raisins riches avec un équilibre rare et une grande précision aromatique. La taille des baies a été légèrement supérieure à la moyenne. La teneur en sucres à la récolte fut la deuxième la plus élevée de la dernière décennie, juste derrière 2005. Le temps frais a permis de conserver une bonne acidité. Les raisins étaient très riches en anthocyanes. La qualité fut très bonne dans les Merlots, qui sont riches et complexes, et exceptionnelle pour les Cabernets francs. On note par ailleurs une grande homogénéité du potentiel qualitatif sur l'ensemble de la récolte. La synergie entre Merlot et Cabernet franc est évidente.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	28,5	38,9
Cabernet Franc	26,4	34,2

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

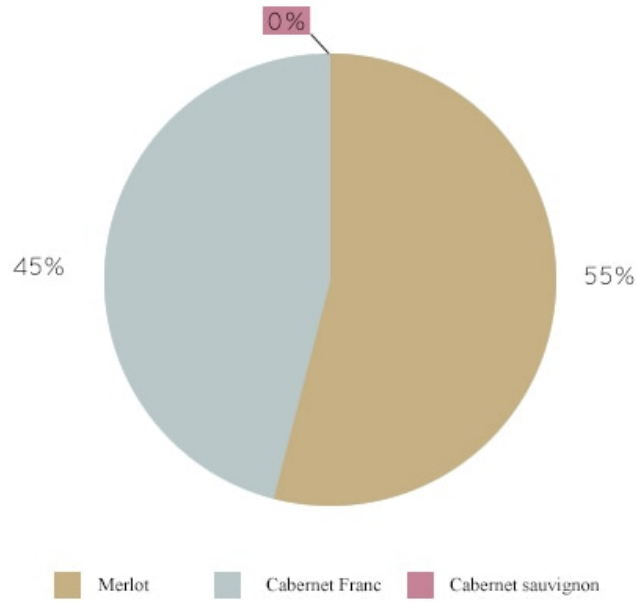
Fidèle à ses habitudes, Cheval Blanc n'a pratiqué aucun enrichissement de quelque sorte que ce soit de son vin. La durée de cuvaison varie de 23 à 31 jours selon les lots en 2008

Cheval Blanc 2008 a connu une saignée de 13% puis a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs durant 16 à 17 mois selon les barriques.

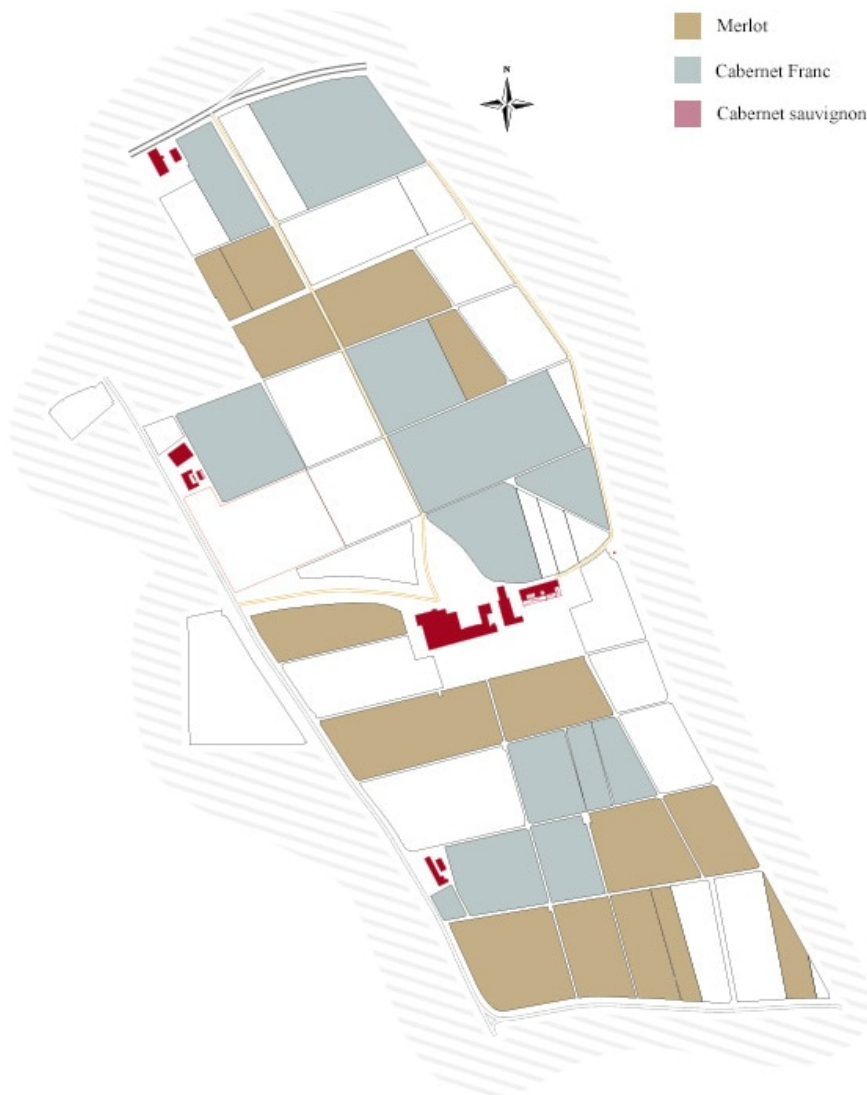
Un collage au blanc d'œufs a été pratiqué afin de fixer les particules en suspensions. 2 œufs par barrique ont été utilisés, soit 0,25 millilitre/litre d'albumine, qui ont ensuite été séparés du vin par une filtration par cartouche.

## ASSEMBLAGE

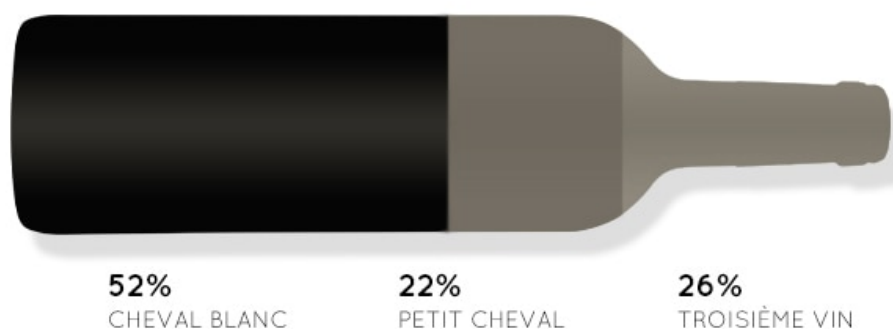
### ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2008



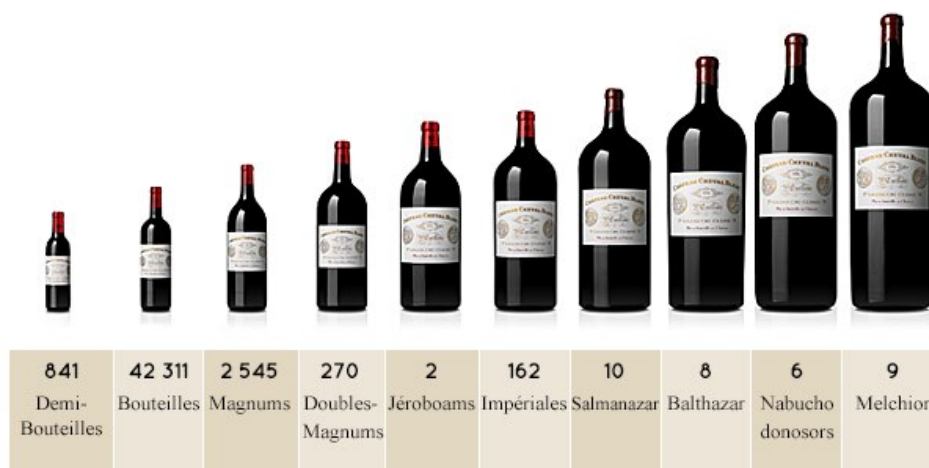
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC  
2008



## RÉPARTITION DES VINS EN 2008, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



## RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2008 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13,5
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	3,25
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,46
pH	3,61
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	105
Sucres réducteurs (g/L)	2,7
IPT (DO280)	83

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2010**

Le millésime 2008 se classe parmi les grandes réussites du château au cours de cette décennie grâce à sa pureté aromatique et à sa complexité dignes des millésimes les plus acclamés.

Sa belle couleur rouge ourlée d'une frange aux reflets mauves montre une très bonne intensité colorante.

Le premier nez est marqué par la pureté aromatique et la grande précision du fruit, et plus particulièrement des arômes de fruits noirs et de groseilles, puis des arômes de fleurs printanières, des notes de menthe fraîche dominant peu à peu et signent ce millésime de bonne maturité mais sans traces de maturation excessive.

L'attaque en bouche est charnue et dense, le vin présente beaucoup de volume et de suavité. Exemple d'équilibre entre concentration et fraîcheur, la finale dure longuement et avec une grande élégance grâce aux tannins parfaitement fondus en bouche.

Bien que faisant déjà montre d'une grande complexité, l'équilibre admirable de ce millésime promet un potentiel de garde de plusieurs décennies.