

2009 est une année chaude et sèche, mais sans excès.

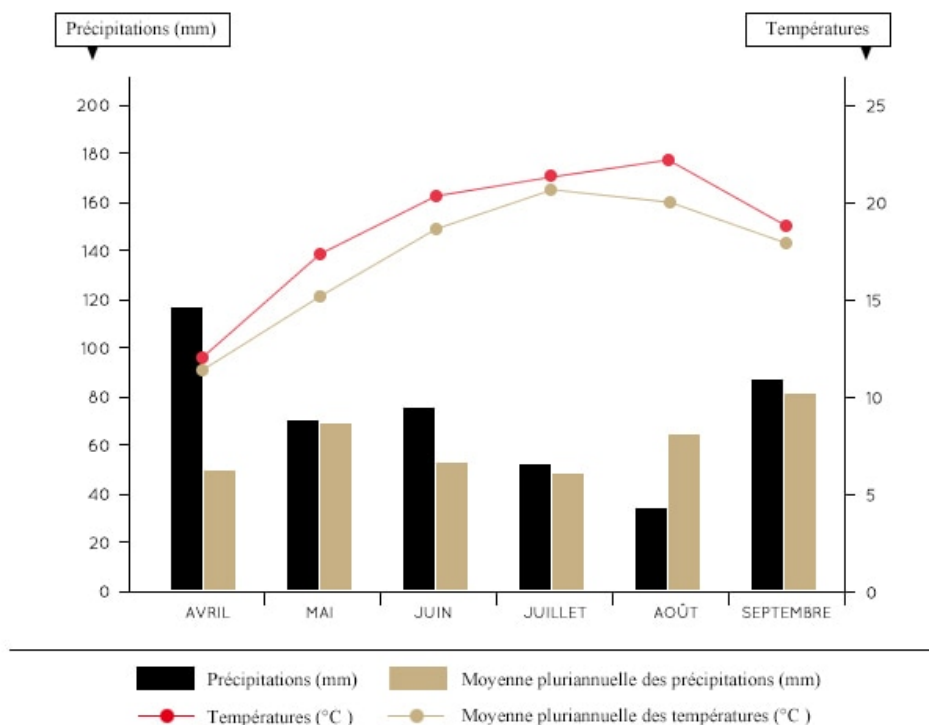
L'excellente maturité des raisins donne au vin de ce très grand millésime beaucoup de suavité, de concentration et une richesse exubérante. Un vin qui marque et marquera longtemps les dégustateurs et les amateurs.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

En avril, le début du cycle végétatif a été pluvieux, et fut suivi en été d'une longue période de sécheresse de la mi-juillet jusqu'à la mi-septembre. Après deux jours de pluie les 19 et 20 septembre, un temps sec et remarquablement stable s'est de nouveau installé jusqu'à fin octobre. Au cours du cycle végétatif, les températures ont été légèrement supérieures à la normale. Les mois de juin et d'août furent assez chauds. En septembre des journées douces ont alterné avec des nuits remarquablement fraîches.

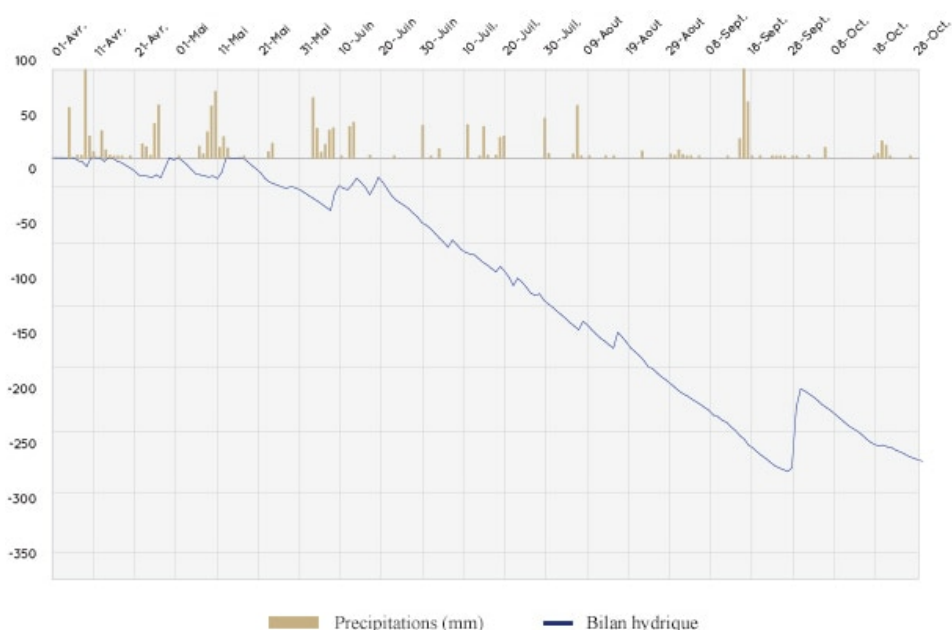
2009 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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 2009, La vigne a connu des déficits hydriques significatifs, même si sur l'ensemble de la saison les précipitations ont été supérieures à la normale. En effet, les températures assez élevées (mais sans excès) ont amplifié progressivement le déficit hydrique en induisant une forte transpiration de la vigne. Par ailleurs, une longue période de sécheresse s'est installée du 10 août au 17 septembre. La contrainte hydrique a été forte et précoce sur les sols graveleux, plus modérée et plus tardive sur les autres types de sol. En réduisant la taille des baies et en anticipant l'arrêt de croissance, ces contraintes hydriques ont été très favorables à la qualité du millésime, même si, ponctuellement, elles ont pu entraîner des blocages de maturité sur des parcelles de jeunes vignes au système racinaire insuffisamment développé.

BILAN HYDRIQUE 2009



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a eu lieu au cours de la dernière semaine de mars pour le Merlot et début avril pour le Cabernet franc, en léger retard de quelques jours par rapport aux dates habituelles. Au moment de la floraison ce retard avait été rattrapé. La véraison s'est déroulée au cours de la première semaine d'août. Les premières parcelles de Merlot ont été vendangées à partir du 15 septembre. Le Cabernet franc a été récolté entre le 28 septembre et le 7 octobre.

Le temps variable du début de saison a nécessité une surveillance pour éviter toute contamination par le mildiou. La pression est retombée lorsque le temps sec s'est installé au mois de juillet. La contrainte hydrique a ralenti la pousse des rameaux et limité la taille des baies, deux conditions indispensables à la réussite d'un grand millésime. Un éclaircissage réalisé à la véraison a permis d'homogénéiser la maturité. Les raisins ont été vendangés avec un état sanitaire proche de la perfection. Le beau temps très stable pendant les vendanges (du 15 septembre au 7 octobre) a permis d'attendre la pleine maturité pour chaque parcelle et un état sanitaire parfait à la récolte, sans la moindre trace de Botrytis.

Stades phénologiques en 2017	Merlot	Moyenne 1996-2017	Cabernet franc	Moyenne 1996-2017
Débourèvement	1 avril	30 mars	7 avril	3 avril
Floraison	26 mai	28 mai	28 juin	1 juin
Véraison	23 Juillet	3 août	30 Juillet	8 août
Récolte	6 septembre	18 septembre	16 septembre	27 septembre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	55 jours	62 jours	51 jours	60 jours
Floraison et véraison	58 jours	64 jours	58 jours	67 jours
Véraison et récolte	45 jours	48 jours	45 jours	50 jours

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La sécheresse de juillet et d'août a été un facteur de concentration. Elle s'est également traduite par des rendements légèrement inférieurs à la moyenne. Les températures douces d'août et de septembre ont permis d'atteindre une excellente maturité. Les nuits fraîches de septembre ont préservé la fraîcheur et la qualité aromatique. La conjonction de ces trois conditions a permis de réaliser un très grand millésime. Au moment de la récolte les raisins étaient riches en sucres et peu acides, signe de leur grande maturité. Les concentrations en anthocyanes furent particulièrement élevées, laissant espérer une qualité de tannins annonciatrice d'un millésime de longue garde.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	37,8	38,9
Cabernet Franc	32,8	34, 2

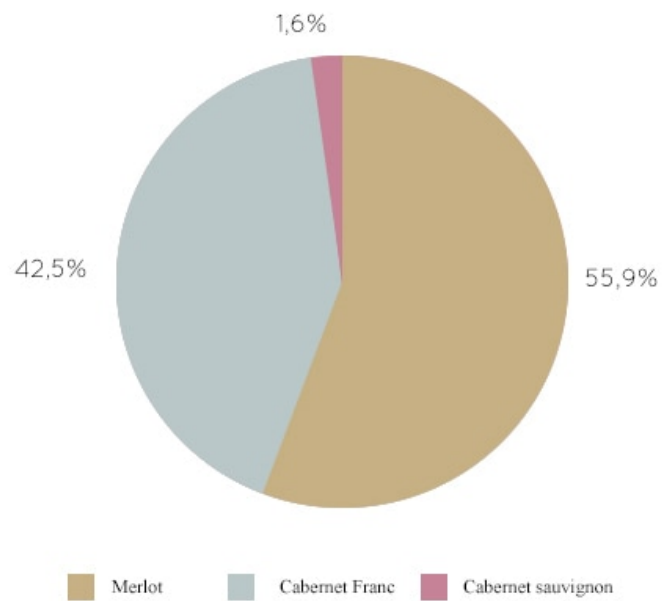
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cheval Blanc 2009 n'a subi aucun enrichissement, a connu une saignée de 3% puis a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs durant 18 mois.

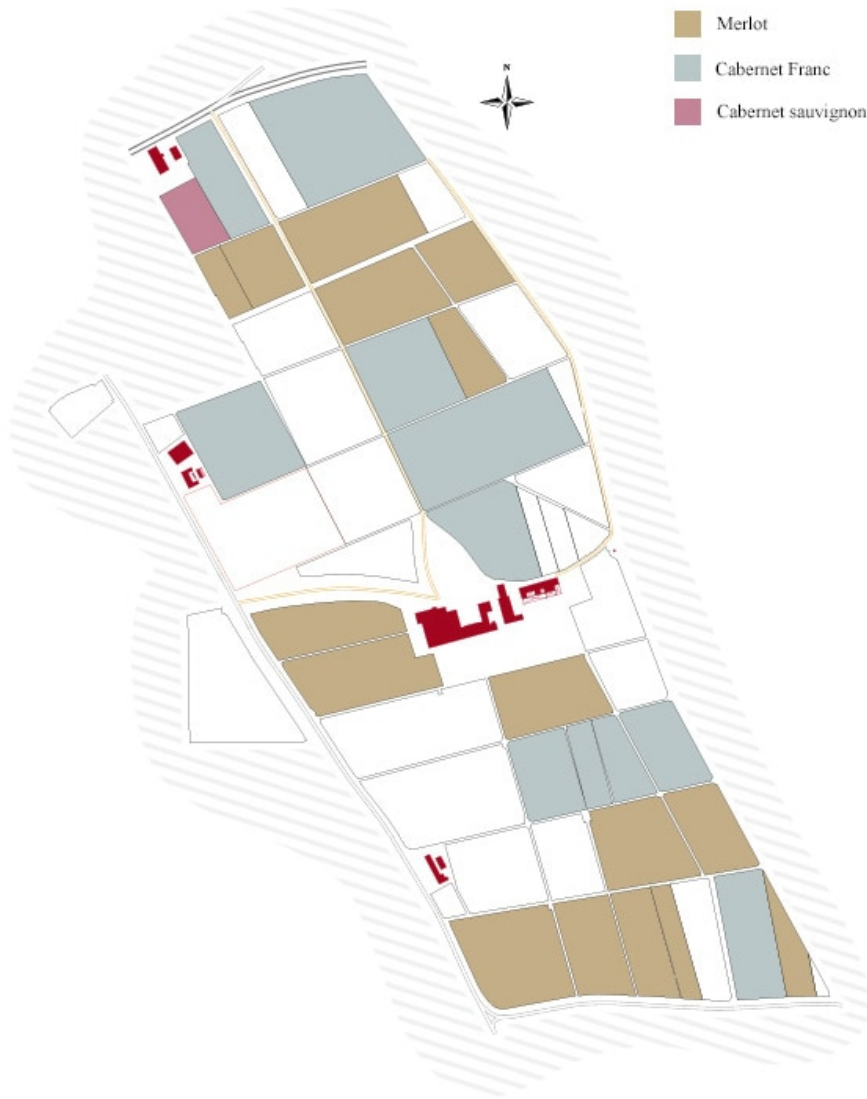
Un collage au blanc d'œufs a été pratiqué afin de fixer les particules en suspensions. 2 œufs par barrique ont été utilisés, puis le vin a été filtré.

ASSEMBLAGE

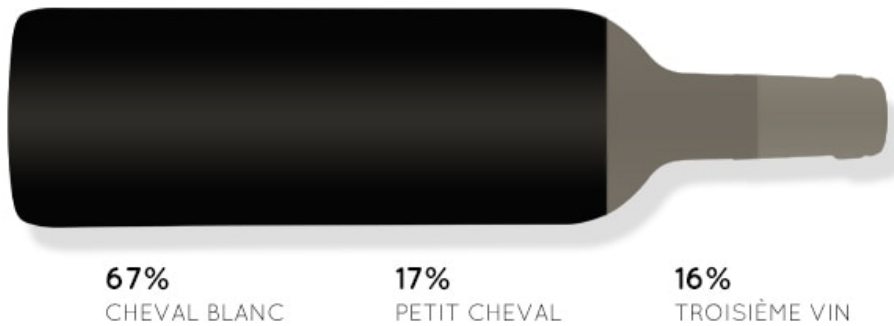
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2009



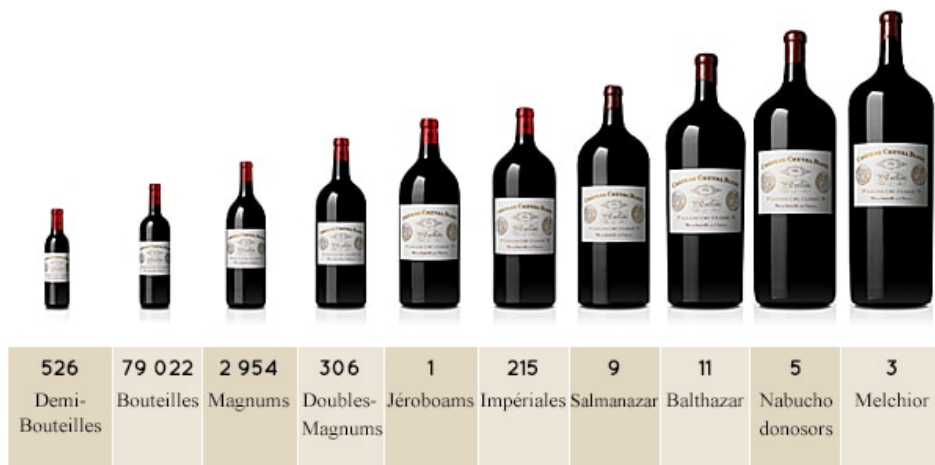
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2009



RÉPARTITION DES VINS EN 2009, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2009 PAR FORMAT



Degré alcoolique	14
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	2,95
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,47
pH	3,71
SO ₂ Total (mg/L)	120
Sucres réducteurs (g/L)	1,6
IPT (DO280)	77

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

2009 fut une année chaude, permettant aux raisins d'atteindre une excellente maturité, qui donna des vins suaves, caractérisés par une couleur sombre, intense et profonde.

D'une robe pourpre intense, Cheval Blanc 2009 présente un nez complexe, fruité, floral et frais. Les arômes de figue fraîche, de mûres, de fruits rouges tels que la cerise et la framboise, ainsi que la noble violette caractérise ce grand millésime.

La dégustation ravie par la puissance, la richesse, le volume et la densité de chaque gorgée. Doté d'un très grand équilibre, c'est l'alliance de la puissance et de la délicatesse, de la maturité et de la fraîcheur. Complet et complexe, la suavité est son maître-mot.

Vin de très grande garde, il évoluera selon nous vers un bouquet aromatique complexe préservant la fraîcheur tout en conservant la maturité.

15/04/2010

2009 fut une année chaude, permettant aux raisins d'atteindre une excellente maturité, qui donna des vins suaves, caractérisés par une couleur sombre, intense et profonde.

D'une robe pourpre intense, Cheval Blanc 2009 présente un nez complexe, fruité, floral et frais. Les arômes de figue fraîche, de mûres, de fruits rouges tels que la cerise et la framboise, ainsi que la noble violette caractérise ce grand millésime.

La dégustation ravie par la puissance, la richesse, le volume et la densité de chaque gorgée. Doté d'un très grand équilibre, c'est l'alliance de la puissance et de la délicatesse, de la maturité et de la fraîcheur. Complet et complexe, la suavité est son maître-mot.

Vin de très grande garde, il évoluera selon nous vers un bouquet aromatique complexe préservant la fraîcheur tout en conservant la maturité.