

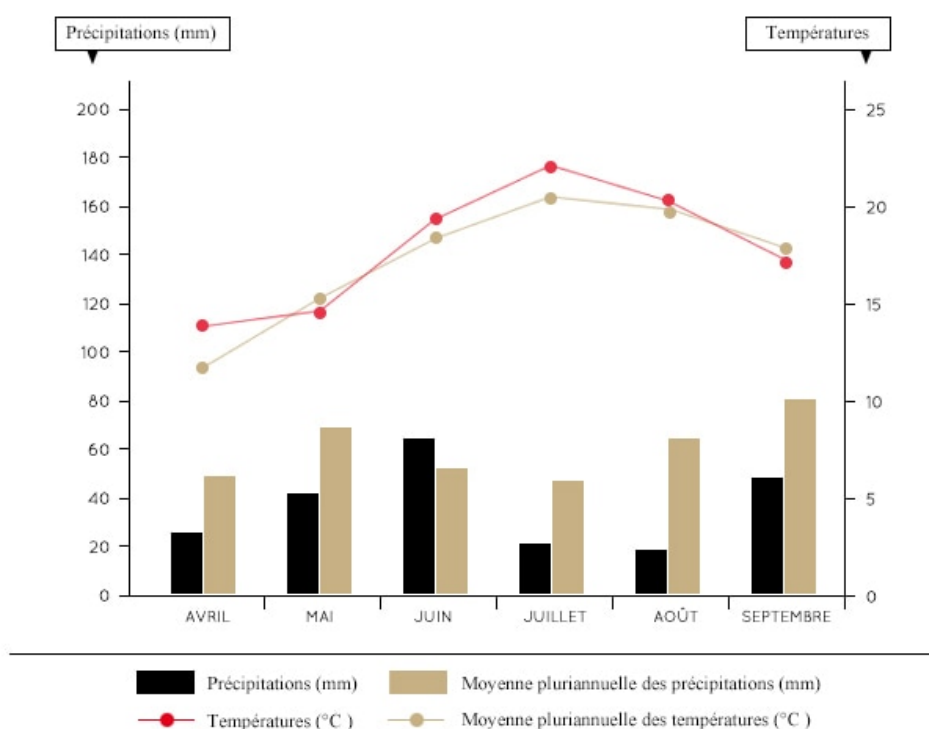
2010 est un millésime exceptionnel. Le temps historiquement sec et les nuits fraîches ont permis de récolter des raisins d'une maturité optimale qui offrent un vin d'un parfait équilibre conjuguant concentration et finesse. A maturité, dépassera-t-il en qualité l'illustre Cheval Blanc 1947 ?

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

2010 est une année très sèche, en particulier pendant le cycle végétatif. L'hiver est frais et moyennement pluvieux. D'avril à septembre compris, tous les mois accusent un déficit pluviométrique, à l'exception du mois de juin, lorsque les précipitations sont légèrement supérieures aux valeurs normales. Les températures sont proches des valeurs normales trentenaires, mais inférieures aux moyennes constatées depuis une quinzaine d'années. 2010 peut donc être considéré comme une année sèche et relativement fraîche. Les conditions climatiques pendant les vendanges sont bonnes : fraîches (surtout la nuit) et sèches fin septembre puis un temps plus doux avec quelques averses pendant la première quinzaine d'octobre.

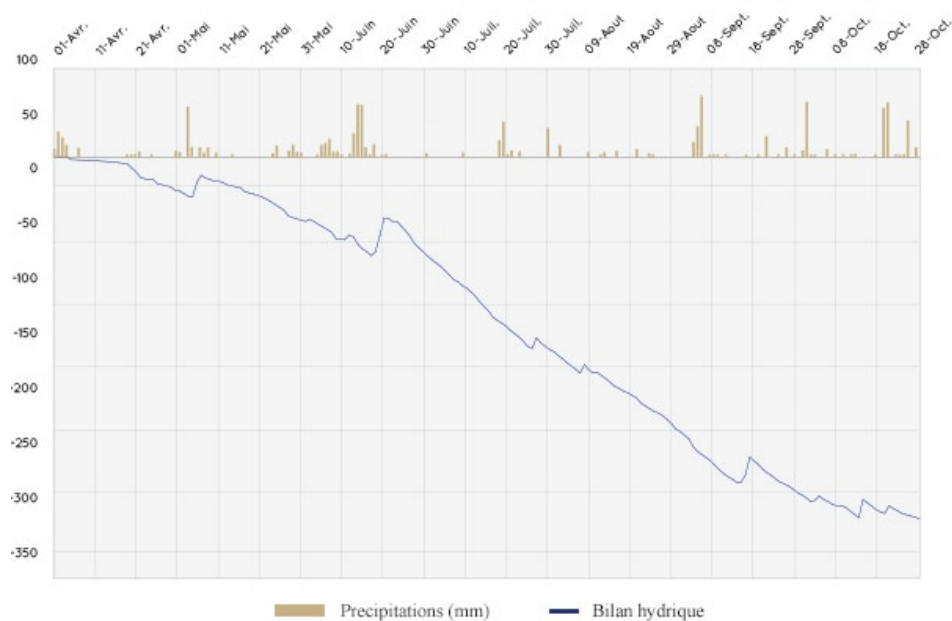
2010 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Le faible niveau de précipitations a engendré des contraintes hydriques significatives en 2010. Le bilan hydrique indique que 2010 est la deuxième année la plus sèche au 30 septembre depuis 50 ans ; seul 2005 fut encore plus sec. La vigne s'est bien comportée dans ces conditions et le stress hydrique a rarement été excessif, d'une part parce que la sécheresse s'est installée très progressivement, d'autre part parce que la demande évaporative a rarement été très élevée.

BILAN HYDRIQUE 2010



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a eu lieu le 8 avril pour le merlot et le 13 avril pour le cabernet franc, avec 10 jours de retard par rapport aux dates habituelles. Au moment de la floraison ce retard avait été en grande partie rattrapé. La véraison s'est déroulée au cours de la première semaine d'août, très proche des dates moyennes. Les premières parcelles de merlot ont été vendangées à partir du 20 septembre. Le cabernet franc a été récolté entre le 29 septembre et le 14 octobre. Pour vendanger chaque parcelle à sa maturité optimale, les vendanges ont été étalées sur 25 jours. Jamais les vendanges n'ont duré aussi longtemps à Cheval Blanc.

Le temps sec a généré une très faible pression des maladies cryptogamiques. La forte contrainte hydrique a ralenti la pousse des rameaux, condition indispensable à la réussite d'un grand millésime. Le poids des baies a été historiquement faible, proche de ceux de 2005. Ce faible poids des baies est un gage de concentration. Les raisins ont été vendangés avec un état sanitaire proche de la perfection. Le beau temps très stable pendant les vendanges a permis d'attendre la pleine maturité pour chaque parcelle. Les nuits fraîches de septembre ont permis de conserver la fraîcheur de l'expression aromatique.

Stades phénologiques en 2010	Merlot en 2010	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2010	Moyenne 1994-2014
Débourèvement	8 avril	28 mars	13 avril	2 avril
Floraison	1er juin	30 mai	5 juin	1er juin
Véraison	3 août	2 août	9 août	8 août
Début des vendanges	20 septembre	19 septembre	29 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	2 octobre	27 septembre	14 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	54 jours	63 jours	53 jours	60 jours
Floraison et véraison	63 jours	64 jours	65 jours	68 jours
Véraison et récolte	48 jours	48 jours	51 jours	50 jours

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La contrainte hydrique a été un facteur de concentration, mais comme elle s'est installée progressivement, la vigne n'a pas souffert excessivement. Le poids des baies a été très faible, ce qui se traduit par des rendements inférieurs à la moyenne. 2010 n'est pas une année chaude et les vins présentent beaucoup de fraîcheur et une qualité aromatique remarquable. La conjonction de ces conditions a permis de réaliser un très grand millésime.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	28,9	38,9
Cabernet Franc	30,3	34,2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

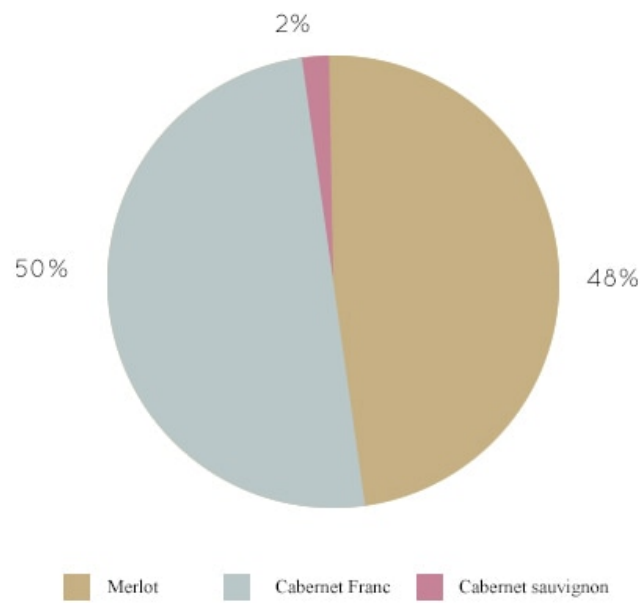
Cheval Blanc n'a pratiqué aucune saignée ni aucun enrichissement en 2010.

Le Cheval Blanc 2010 contient 2% de vin de presse et a été élevé uniquement en fûts de chêne neufs durant 18 mois.

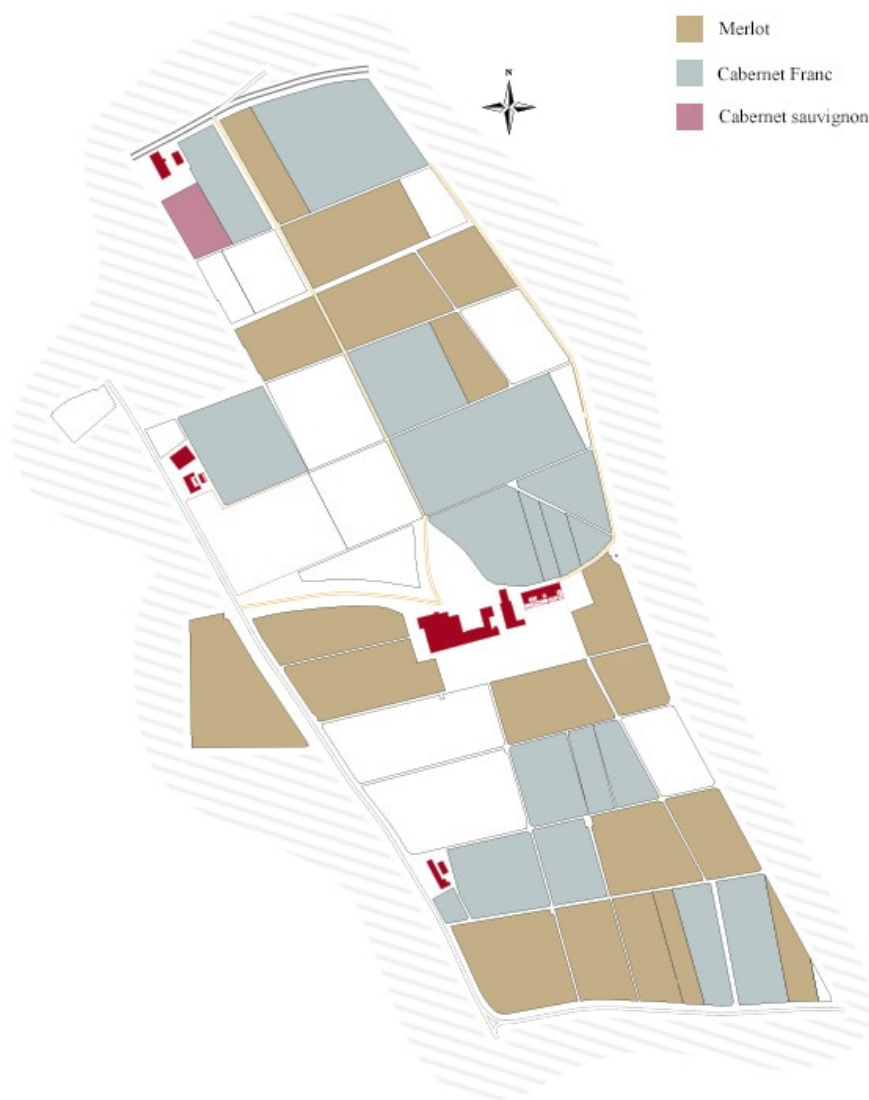
Un collage au blanc d'œufs a été pratiqué afin de fixer les particules en suspensions. 2 œufs par barrique ont été utilisés qui ont ensuite été séparé du vin par filtration.

ASSEMBLAGE

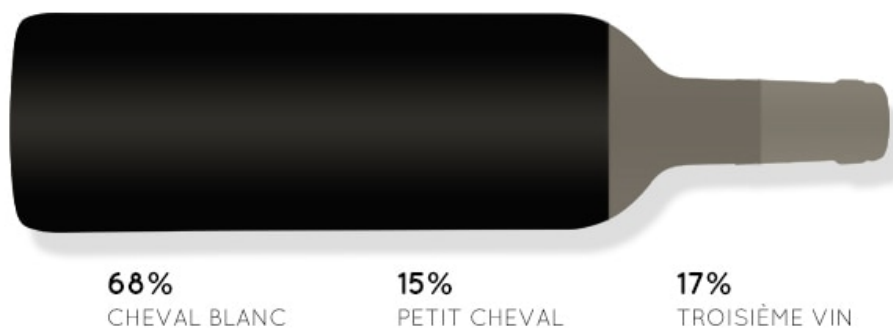
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2010



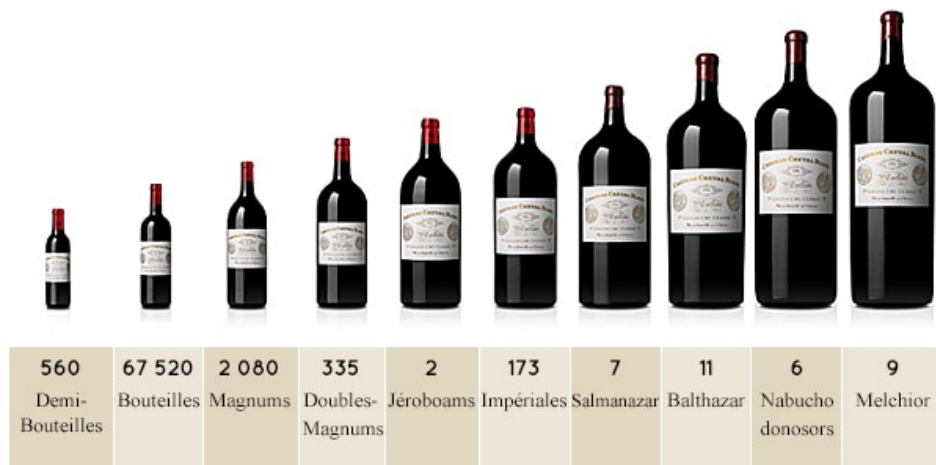
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2010



RÉPARTITION DES VINS EN 2010, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2010 PAR FORMAT



Degré alcoolique	14, 5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,0
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,43
pH	3,88
SO ₂ Total (mg/L)	99
Sucres réducteurs (g/L)	1,9
IPT (DO280)	87

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

En 2010, les conditions climatiques ont permis de réunir toutes les qualités nécessaires à l'élaboration d'un très grand millésime. Une combinaison parfaite entre concentration, fraîcheur et finesse.

D'une robe rouge sombre et intense, Cheval Blanc 2010 offre un premier nez superbe d'intensité, très complexe et profond, typique d'un grand cabernet franc, marqué par la complexité des arômes fruités et la fraîcheur des arômes floraux. La figue fraîche, le cassis, la mûre, la cerise et la framboise se mêlent à des zestes de bergamote et de menthe. Après aération, c'est la fraîcheur florale qui prédomine par ses arômes nobles de violette.

En bouche, l'attaque est élancée et les tannins au grain fin, tout en longueur, se fondent dans la richesse et la densité d'un milieu de bouche plein et soyeux. Les arômes typiques d'un grand cabernet franc s'ouvrent sur des arômes de floraux, en particulier de violette, que seuls les plus grands vins de Bordeaux peuvent offrir. La finale, interminable, est d'une

fraîcheur remarquable. La puissance et la richesse du millésime se trouvent ainsi préservés dans une gangue de fraîcheur délicate lui permettant de conserver un parfait équilibre entre concentration et finesse jusqu'à la finale.

Très complet et très complexe, son parfait équilibre permettra à ce millésime de vieillir admirablement, voire peut-être même de devenir éternel.