

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2011

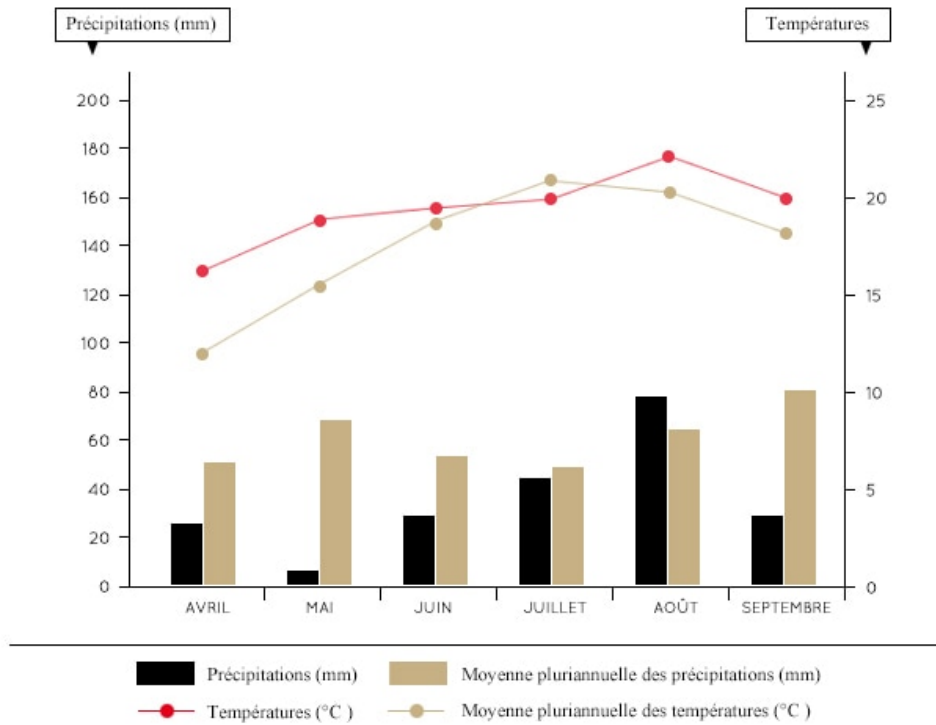
Dans l'ombre de ses deux illustres prédécesseurs, Château Cheval Blanc 2011 bénéficie d'une sécheresse régulière mais sans excès tout au long de l'année. C'est ainsi un très beau millésime, très classique et empreint de la philosophie du domaine.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

La période dite végétative de 2011 (du premier avril au 30 septembre) est chaude et sèche. Sur cette période, la température moyenne est supérieure à 19°C. Depuis 15 ans, seuls les millésimes 2006 et 2003 ont été plus chauds. En somme de précipitations sur cette période, 2011 est l'année la plus sèche enregistrée depuis 15 ans. Une analyse plus fine est cependant nécessaire pour caractériser le millésime 2011. Les mois d'avril, mai et juin sont chauds et très secs, mais le mois de juillet est frais et moyennement arrosé. Le mois d'août est assez chaud, mais plus arrosé que la moyenne (78 mm, contre 64 mm pour les valeurs normales). Le millésime est également marqué par deux couples de journées très chaudes. Les 26 et 27 juin, les températures maximales atteignent 37,8°C. Ces températures très élevées sont accompagnées d'un fort rayonnement et ont provoqué des échaudages. Les 20 et 21 août les températures avoisinent les 38°C, mais avec un rayonnement moins excessif. Pendant le mois de septembre, les conditions chaudes et sèches sont exceptionnelles pour rentrer la récolte dans des conditions optimales.

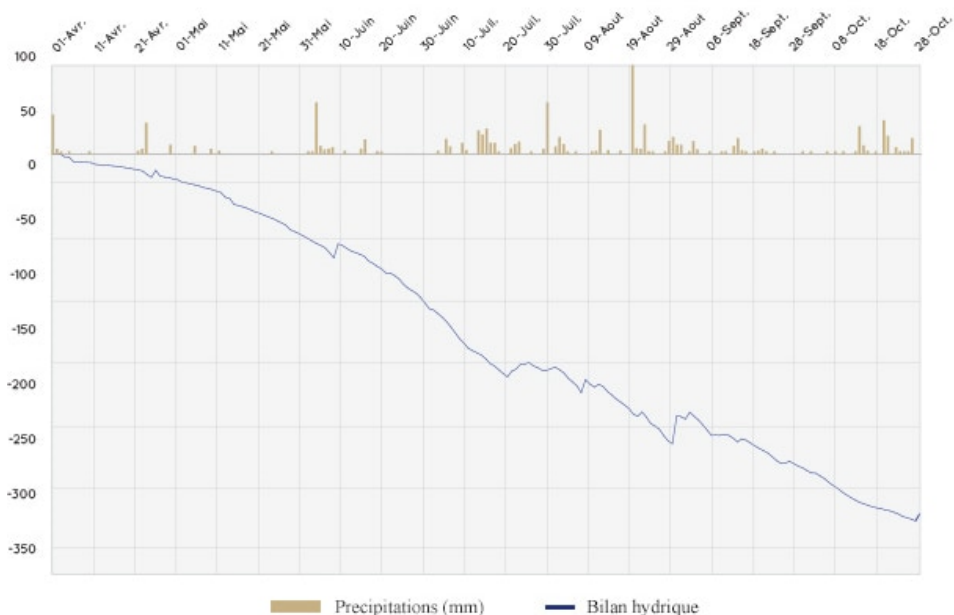
2011 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

2011 est marqué par un déficit hydrique très précoce. Le mois d'août est relativement pluvieux. Cependant, au 31 août, le bilan hydrique indique que 2011 est la huitième année la plus sèche depuis 1953. Grâce aux pluies estivales, la contrainte hydrique n'est jamais excessive et s'installe progressivement, ce qui est idéal pour la production d'un grand millésime.

BILAN HYDRIQUE 2011



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement est assez précoce (le 26 mars pour le cépage Merlot, le 29 mars pour le cépage Cabernet franc). La floraison est exceptionnellement précoce (le 12 mai pour le Merlot, le 17 mai pour le Cabernet franc) à cause des températures très élevées des mois d'avril et mai. La mi-véraison est notée le 17 juillet pour le cépage Merlot et le 24 juillet pour le cépage Cabernet franc. Il s'agit de la véraison la plus précoce enregistrée à Cheval Blanc depuis 15 ans. La fraîcheur du mois de juillet et la pluviosité du mois d'août sont à l'origine d'une maturation relativement lente. Par conséquent, même si les dates de vendange sont assez précoces, elles le sont moins qu'en 1997 ou en 2003. Les bonnes conditions climatiques du mois de septembre ont permis d'attendre la maturité optimale pour chaque parcelle et d'étaler la récolte sur plus de 3 semaines (du 6 septembre au 28 septembre).

Stades phénologiques en 2011	Merlot en 2011	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2011	Moyenne 1994-2014
Débourrement	26 mars	28 mars	28 mars	2 avril
Floraison	12 mai	30 mai	17 mai	1er juin
Véraison	17 juillet	2 août	24 juillet	8 août
Début des vendanges	6 septembre	19 septembre	10 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	23 septembre	27 septembre	28 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourrement et floraison	47 jours	63 jours	49 jours	60 jours
Floraison et véraison	66 jours	64 jours	68 jours	68 jours
Véraison et récolte	51 jours	48 jours	68 jours	50 jours

La pression des maladies de la vigne, en particulier le mildiou, est très faible jusqu'au mois de juillet. Les conditions pluvieuses du mois d'août provoquent quelques contaminations de mildiou sur feuille en fin de saison. Elles sont aussi à l'origine de quelques foyers de Botrytis, ce qui a nécessité un tri au moment de la récolte.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Le poids des baies à maturité est légèrement en-dessous de la moyenne sur la période 2004-2011. En 2011, le poids des baies présente de fortes différences en fonction du type de sol. Sur les sols graveleux et argileux, la contrainte hydrique est très précoce, ce qui a fortement limité le grossissement des baies. Au moment où les pluies sont arrivées au mois d'août, les baies avaient terminé leur croissance. Sur les sols sableux, la vigne n'était pas encore en contrainte hydrique au mois d'août et les baies étaient donc toujours en croissance. Celle-ci a ainsi pu se poursuivre jusqu'au début du mois de septembre, ce qui

explique qu'à maturité les baies sont nettement plus grosses sur le sol sableux que sur les sols graveleux et argileux.

La sortie de la vigne est assez généreuse et l'éclaircissage fut nécessaire sur la majorité des parcelles. Le rendement final est légèrement supérieur à la moyenne décennale.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	44,6	38,9
Cabernet Franc	36,3	34,2

Les teneurs en sucre à maturité sont plus faibles que la moyenne sur la période 2004-2011 pour le cépage Merlot. Fait rarissime, les baies de Cabernet franc sont plus sucrées à maturité que les baies de Merlot. Le Cabernet franc, cépage plus tardif que le Merlot, a pu pleinement profiter des conditions climatiques très favorables d'un mois de septembre chaud et sec. Les pH sont relativement bas sur Merlot et plus élevé sur Cabernet franc. La teneur en acide malique est basse sur les deux cépages, ce qui traduit une très bonne maturité.

Sur les sols graveleux et argileux, les raisins sont plus riches en composés phénoliques que la moyenne sur la période 2004-2011, ce qui est logique avec un poids des baies faible. Sur les sols sableux les valeurs sont proche des moyennes pluriannuelles. On reste cependant loin des valeurs record enregistrées en 2010.

Les raisins ont été particulièrement pauvres en azote. Seul en 2008, les raisins contenaient encore moins d'azote. La minéralisation de la matière organique, qui fournit l'azote minéral à la vigne, étaient très peu active au printemps à cause de la sécheresse. Cette faible teneur en azote est le signe d'une climatologie très favorable en 2011.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

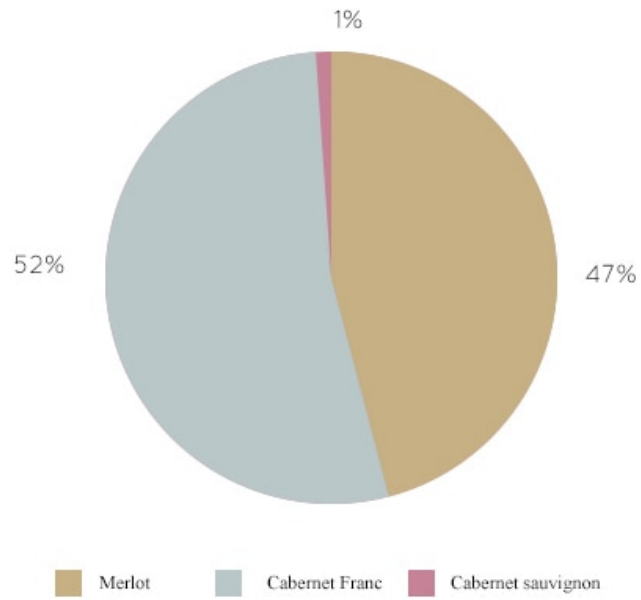
Fidèle à ses habitudes, Cheval Blanc n'a pratiqué aucun enrichissement de quelque sorte que ce soit de son vin.

Le Cheval Blanc 2011 a connu une saignée de 4%, ne contient pas de vin de presse et a été élevé uniquement en fûts de chêne neufs durant 15 mois.

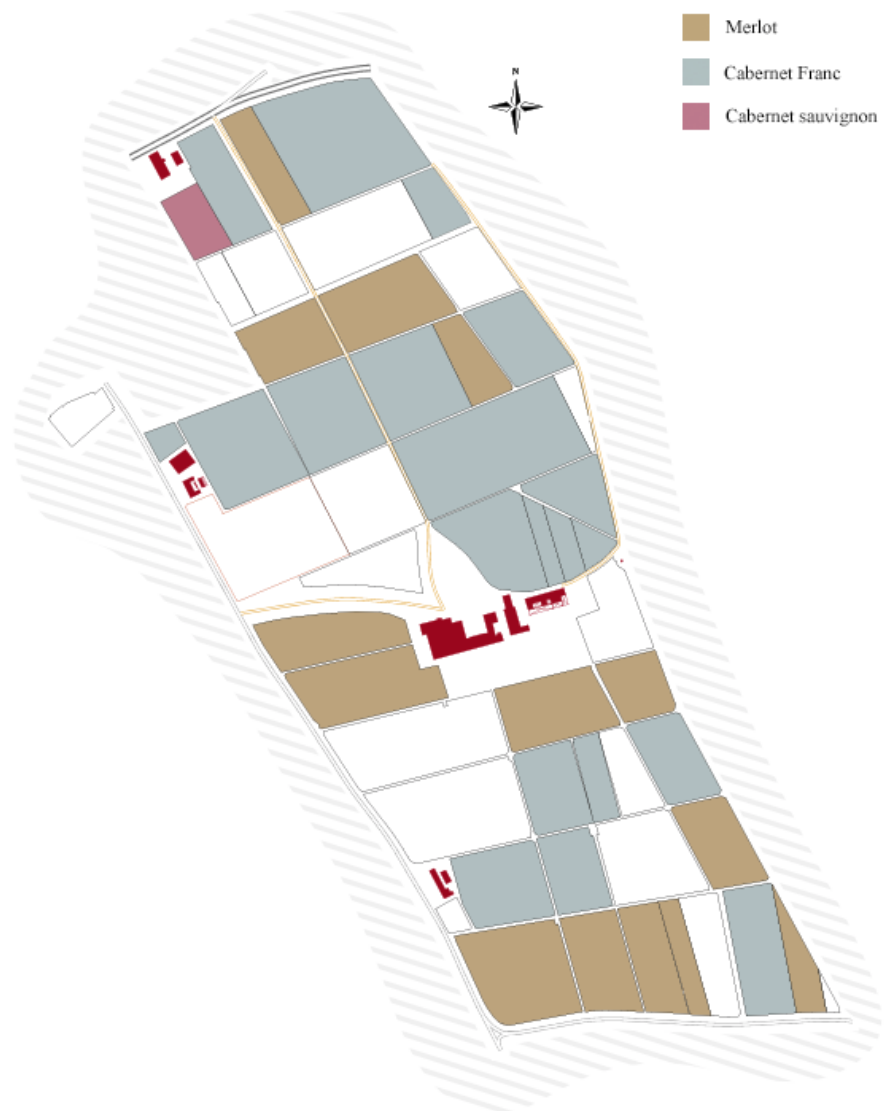
Un collage au blanc d'œufs a été pratiqué afin de fixer les particules en suspensions. 2 œufs par barrique ont été utilisés, soit 0,25 millilitre/litre d'albumine, qui ont ensuite été séparés du vin par une filtration tangentielle.

ASSEMBLAGE

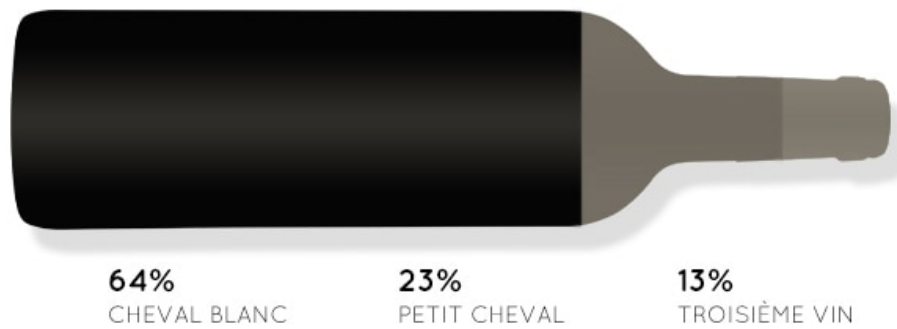
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2011



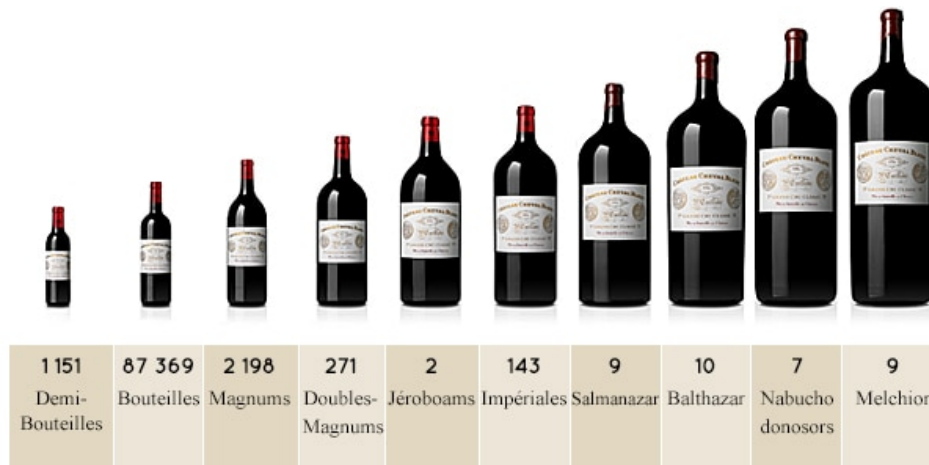
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC
2011



RÉPARTITION DES VINS EN 2011, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2011 PAR FORMAT



Degré alcoolique	14
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	2,95
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,37
pH	3,77
SO ₂ Total (mg/L)	126
Sucres réducteurs (g/L)	1,6
IPT (DO280)	70

LES DEGUSTATIONS

14/05/2011

Un futur grand classique, fin et délicat.

La robe, d'un rouge pourpre, est profonde.

Le premier nez révèle d'emblée sa complexité. L'expression des arômes livre une facette florale de violette et de pivoine qui évolue vers le fruit rouge, la framboise et la cerise noire. Ce millésime se caractérise par son éclat, sa fraîcheur aromatique, sa précision, sa netteté. En bouche, l'attaque est ample. Le milieu de bouche est plein, gras, volumineux, voluptueux, avec une finale interminable. Les tannins sont suaves, soyeux et élégants. En bouche, l'équilibre est parfait. Ce vin laisse un beau retour aromatique de fruits et de fraîcheur.

Le millésime 2011 de Château Cheval Blanc est promis à un grand avenir. Élégant et fin, complexe et sensuel, il représentera parfaitement le style classique de Cheval Blanc après plusieurs années de garde.