

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

20  
12

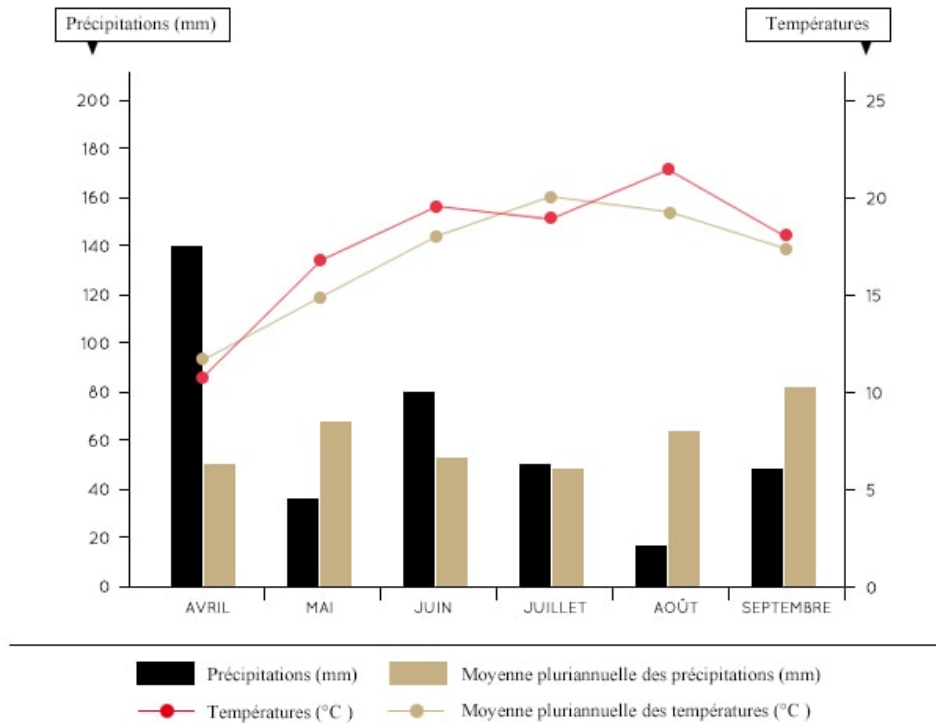
2012 est une année sèche et plutôt chaude avec une très belle arrière-saison. Château Cheval Blanc 2012 est un très beau vin, d'une complexité étonnante aussi jeune et d'une grande précision aromatique.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Le mois d'avril a été frais et très arrosé. Des températures plus douces furent enregistrées en mai et juin, mais les précipitations ont été importantes jusqu'au 15 juillet. A partir de mi-juillet une longue période d'un beau temps très sec s'installa. Entre le 15 juillet et le 20 septembre, seulement 30 mm de précipitations ont été enregistrés contre plus de 120 mm habituellement. Fin septembre il y eut quelques épisodes pluvieux, mais l'ensemble du mois restait globalement très sec (48 mm, contre 81 mm en année normale). Début octobre le temps fut doux avec des averses, mais le cumul des précipitations restait faible pendant la première moitié du mois. Les conditions climatiques de 2012, avec une première moitié de la saison pluvieuse et une deuxième moitié très sèche, sont très similaires à celles enregistrées en 2000. Le profil des températures est aussi étonnamment proche entre ces deux millésimes. La température moyenne sur la période végétative en 2012 a été de 18,5°C, soit 0,6°C de plus que les normales.

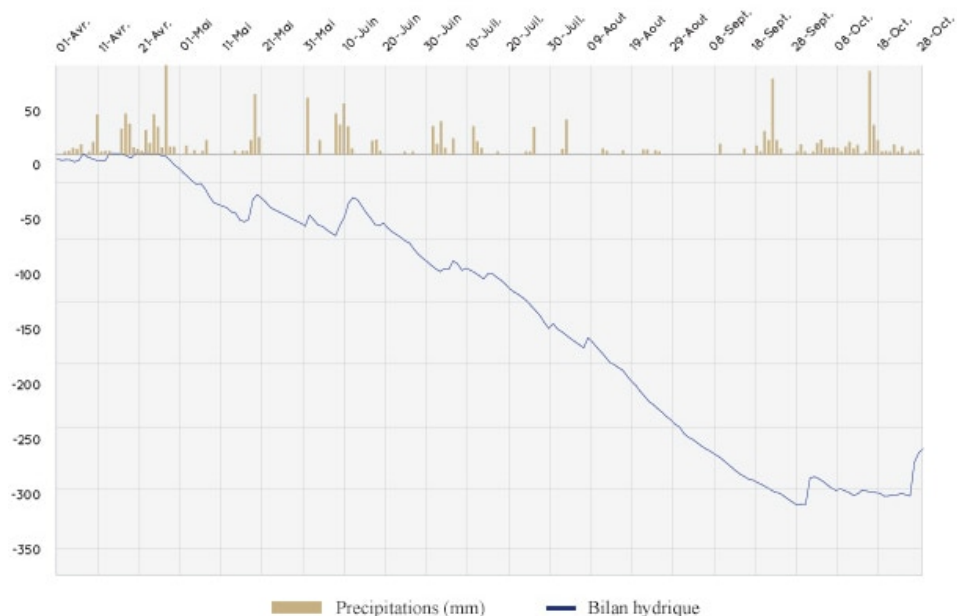
2012 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.  
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## 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 régime hydrique de la vigne se caractérise en 2012 par le contraste entre un printemps et un début d'été très pluvieux, sans aucune contrainte hydrique, et une fin de saison sèche avec une contrainte hydrique marquée. Le déficit hydrique est important au 30 septembre, où 2012 se classe comme le 6<sup>e</sup> millésime le plus sec depuis 60 ans, intercalé entre 1989 et 1990 (un peu plus secs) et 2000 et 2003 (légèrement moins secs). Même s'il y a eu plusieurs épisodes faiblement pluvieux au moment de la récolte, le cumul de précipitations été très faible pendant cette période (19 mm).

### REGIME HYDRIQUE 2012



## CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a eu lieu avec un léger retard sur les dates habituelles, 30 mars pour le cépage Merlot, 5 avril pour le Cabernet franc, et le développement des rameaux fut très irrégulier pendant le mois d'avril à cause des conditions climatiques défavorables.

La floraison a démarré dans de bonnes conditions à la fin du mois de mai, mais la fin de la floraison a été perturbée par des pluies le 2 juin. Il s'ensuivit une floraison un peu irrégulière et étalée. La mi-floraison a été notée le premier juin pour le Merlot et le 2 juin pour le Cabernet franc. Le développement de la vigne a été lent en juin et en juillet et la véraison fut atteinte avec quelques jours de retard sur les dates habituelles (5 août pour le merlot, 11 août pour le Cabernet franc). Le beau temps des mois d'août et de septembre a créé d'excellentes conditions de maturation. Les vendanges ont commencé le 27 septembre pour le Merlot et le 6 octobre pour le Cabernet franc. Elles se sont poursuivies jusqu'au 13 octobre. 2012 est donc une année assez tardive.

Stades phénologiques en 2012	Merlot en 2012	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2012	Moyenne 1994-2014
Débournement	30 mars	28 mars	5 avril	2 avril
Floraison	1er juin	30 mai	2 juin	1er juin
Véraison	5 août	2 août	11 août	8 août
Début des vendanges	27 septembre	19 septembre	6 octobre	27 septembre
Fin des vendanges	8 octobre	27 septembre	13 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débournement et floraison	63 jours	63 jours	58 jours	60 jours
Floraison et véraison	65 jours	64 jours	70 jours	68 jours

Stades phénologiques en 2012	Merlot en 2012	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2012	Moyenne 1994-2014
Véraison et récolte	53 jours	48 jours	56 jours	50 jours

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

### MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Le début de cycle a été difficile en 2012, à cause d'un débourrement et d'une floraison hétérogènes et une forte pression de mildiou. Ces inquiétudes se sont dissipées avec le retour à des conditions exceptionnellement favorables à partir de la mi-juillet. L'arrêt de croissance a été atteint début août sur la plupart des parcelles, créant de bonnes conditions de maturation et les quelques pluies qui ont eu lieu fin septembre et début octobre (mais sans cumul important) n'ont pas entamé le très beau potentiel qui avait été acquis jusque-là et l'état sanitaire est resté très bon jusqu'à la fin des vendanges.

Le poids des baies fut proche des valeurs moyennes et le rendement a été légèrement inférieur à la moyenne. La composition du raisin fut équilibrée, avec de bons degrés potentiels mais sans excès et une bonne richesse en composés phénoliques. La réussite a été égale pour les deux principaux cépages de Cheval Blanc, le Cabernet franc et le Merlot.

2012 se classe sans aucun doute parmi les très bons millésimes de Cheval Blanc.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	32,3	38,9
Cabernet Franc	32,8	34,2

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

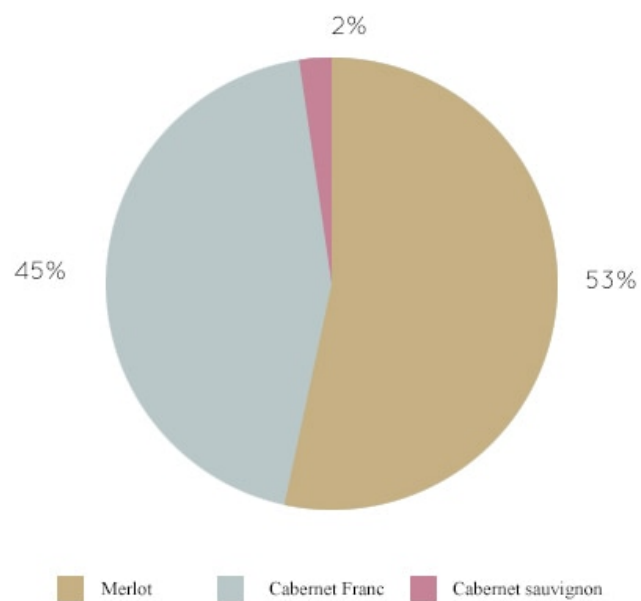
#### VINIFICATION ET ELEVAGE

Le Cheval Blanc 2012 n'a subi ni saignée, ni enrichissement. Sans vin de presse, il a été élevé uniquement en fûts de chêne neufs durant 18 mois.

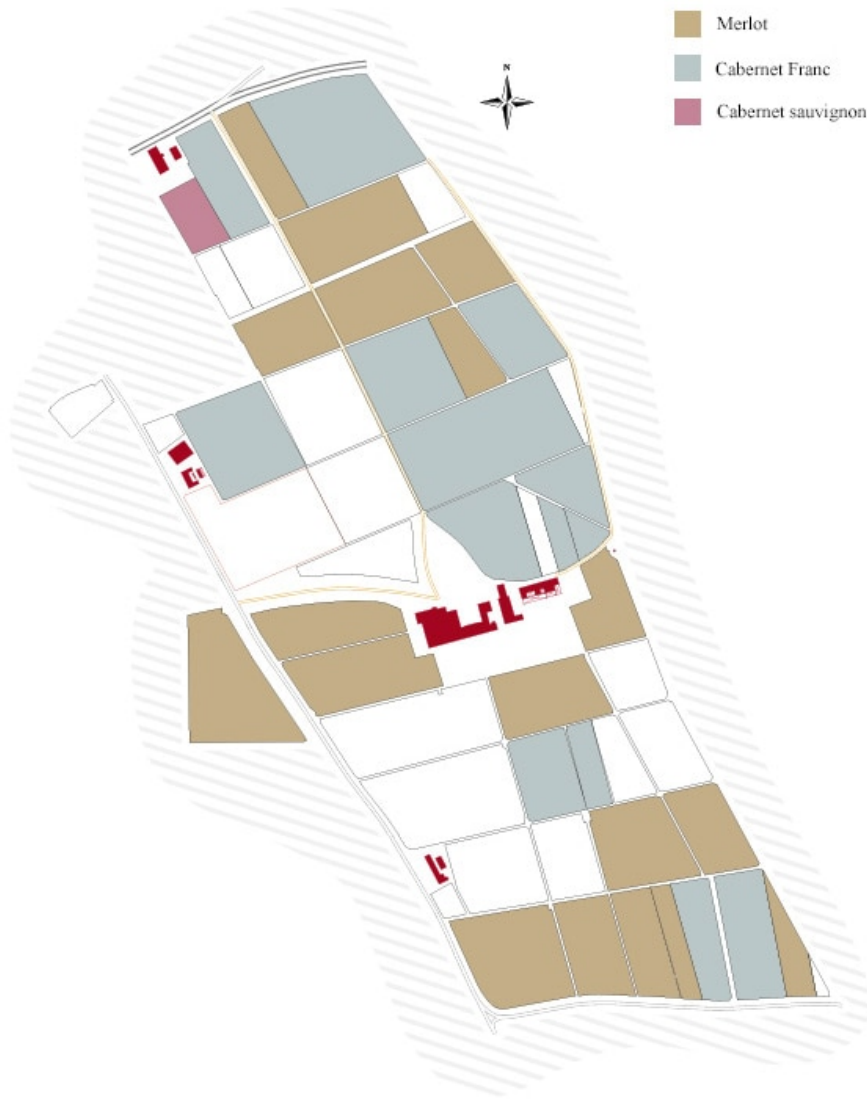
Un collage au blanc d'œufs a été pratiqué afin de fixer les particules en suspensions. 2 œufs par barrique ont été utilisés qui ont ensuite été séparés du vin par filtration.

### ASSEMBLAGE

## ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2012



## PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2012



RÉPARTITION DES VINS EN 2012, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



**68%**  
CHEVAL BLANC

**15%**  
PETIT CHEVAL

**17%**  
TROISIÈME VIN

RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2012 PAR FORMAT

Date de la mise en bouteille : 3 juin 2014.



1 324	84 978	1 940	251	2	135	14	12	12	13
Demi-Bouteilles	Bouteilles	Magnums	Doubles-Magnums	Jéroboams	Impériales	Salmanazar	Balthazars	Nabucho donosors	Melchiors

Degré alcoolique	13,5
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	3,10
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,36
pH	3,67
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	110
Sucres réducteurs (g/L)	1,7
IPT (DO280)	63

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2015**

Château Cheval Blanc 2012 est un millésime étonnant par la complexité de la palette aromatique qu'il offre aux dégustateurs dès son plus jeune âge.

La couleur rouge pourpre est profonde avec des reflets mauves.

Le nez, d'une grande pureté aromatique se caractérise par une complexité étonnante à ce stade. Les fruits rouges, (framboises, cerises croquantes) se mêlent aux fruits noirs, (confiture de cassis, mûres, myrtilles). Le registre floral est délicat avec des notes de roses et de violettes. La fraîcheur (menthe fraîche, eucalyptus), et la minéralité (graphite, craie), complètent une palette aromatique très vive. L'ensemble du nez, concentré, se caractérise par un éclat aromatique tout particulier, d'une grande pureté où l'élevage reste imperceptible...Signe que le millésime sera grand.

L'attaque franche et puissante, laisse place à un milieu de bouche où la densité et la fermeté des tanins sont fondus dans une onctuosité sans égale. La trame du vin se poursuit sur la

texture racée et élégante qu'accompagnent des arômes frais et complexes.

La longueur incroyable de ce vin se retrouve dans une finale enrobée et délicate donnant le sentiment que le vin s'envole et disparaît imperceptiblement et sans le moindre à coup...

Un vin ciselé qui se révèle gourmand, complexe et d'une longueur exceptionnelle pour un Saint-Emilion si jeune.