

2013 est une année marquée par les importantes pluies en juin qui ont perturbé la floraison et provoqué une forte coulure. Malgré une climatologie très favorable durant l'été, le millésime a connu un tri très strict pendant les vendanges.

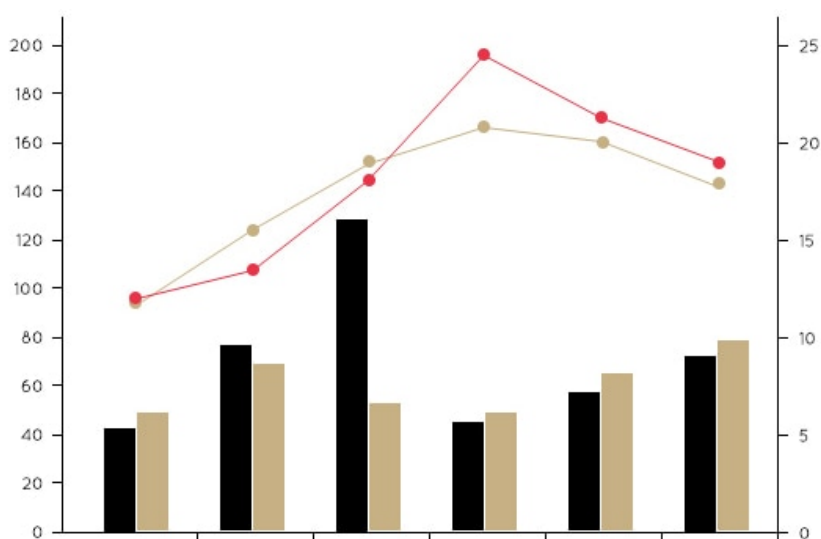
Grâce à une récolte historiquement faible en quantité, les vins de 2013, d'une grande précision, sont frais et aromatiques.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un mois d'avril avec des températures et précipitations proches des valeurs normales, mai et juin ont été exceptionnellement frais et arrosés, avec un important déficit d'insolation. Juillet a commencé avec trois semaines d'un temps très chaud et très sec, mais la fin du mois a été ponctuée par des orages violents. Au cours de l'orage du 25 juillet, 37mm de précipitations ont été enregistrées. La grêle a épargné Cheval Blanc. Début août a été marqué par un temps perturbé avec un orage très violent le 2 août accompagné localement de grêle. Plusieurs milliers d'hectares de vigne ont été ravagés dans le Bordelais, mais Cheval Blanc a été épargné. Une période de temps chaud, sec et ensoleillé s'est installée du 8 août au 5 septembre. Septembre a été ponctué par un nombre de jours de pluie assez élevé, mais les cumuls des précipitations sont restés proches des valeurs normales. Début octobre a été doux et très arrosé.

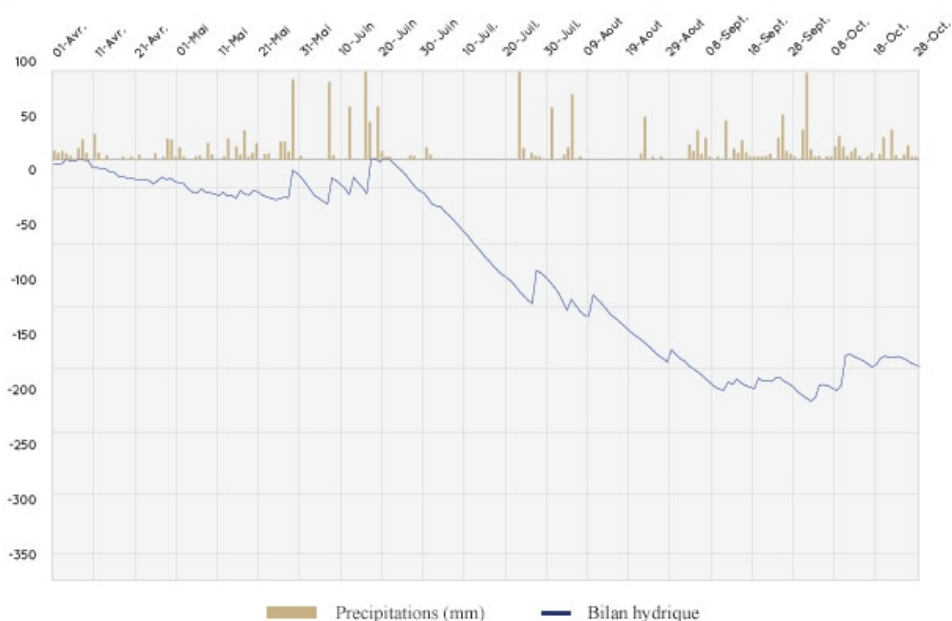
2013 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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 printemps 2013 a été très humide et les réserves en eau du sol étaient encore proches du maximum à la fin du mois de juin. Une période avec de faibles précipitations s'est installée fin août et début septembre de légères contraintes hydriques ont été mesurées sur les sols graveleux et argileux au début du mois de septembre. Sur les sols sableux, la vigne n'a subi aucune contrainte hydrique tout au long de la saison. Les vendanges furent pluvieuses : 58mm de pluie ont été enregistrés entre le 30 septembre et le 15 octobre.

BILAN HYDRIQUE 2013



CYCLE DE LA VIGNE

Le printemps frais et pluvieux a retardé la phénologie de la vigne. Le retard est de l'ordre d'une semaine au moment du débourrement ; il est de plus de deux semaines à la floraison. La floraison s'est déroulée par temps frais et particulièrement arrosée (près de 100 mm de précipitations pendant la 2e décade du mois de juin). La conséquence fut d'importants phénomènes de coulure, à la fois sur le cépage Merlot et sur les parcelles de vieux Cabernets francs. Le temps chaud de juillet et le temps sec de fin août n'ont pas accéléré la phénologie et au moment de la mi-véraison le retard est supérieur à 2 semaines. Il s'agit de la véraison la plus tardive depuis 25 ans. Les dates de véraison de 2013 ont été proches de celles enregistrées en 1988. Les vendanges se sont déroulées du 30 septembre au 15 octobre.

Stades phénologiques en 2013	Merlot en 2013	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2013	Moyenne 1994-2014
Débournement	5 avril	28 mars	12 avril	2 avril

Stades phénologiques en 2013	Merlot en 2013	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2013	Moyenne 1994-2014
Floraison	13 juin	30 mai	16 juin	1er juin
Véraison	17 août	2 août	21 août	8 août
Début des vendanges	30 septembre	19 septembre	3 octobre	27 septembre
Fin des vendanges	9 octobre	27 septembre	15 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourrement et floraison	69 jours	63 jours	65 jours	60 jours
Floraison et véraison	65 jours	64 jours	66 jours	68 jours
Véraison et récolte	44 jours	48 jours	43 jours	50 jours

La pression de mildiou fut élevée tout au long de la saison, y compris au mois d'août qui n'était pourtant pas particulièrement arrosé. Le temps arrosé et doux au moment des vendanges généré une pression de Botrytis exceptionnellement élevée au moment de la récolte. Sur certaines parcelles, le Botrytis a pu s'installer rapidement à cause de l'éclatement de baies.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Le printemps frais et pluvieux a retardé la phénologie de la vigne. Le retard est de l'ordre d'une semaine au moment du débourrement ; il est de plus de deux semaines à la floraison. La floraison s'est déroulée par temps frais et particulièrement arrosée (près de 100 mm de précipitations pendant la 2e décade du mois de juin). La conséquence fut d'importants phénomènes de coulure, à la fois sur le cépage Merlot et sur les parcelles de vieux Cabernets francs. Le temps chaud de juillet et le temps sec de fin août n'ont pas accéléré la phénologie et au moment de la mi-véraison le retard est supérieur à 2 semaines. Il s'agit de la véraison la plus tardive depuis 25 ans. Les dates de véraison de 2013 ont été proches de celles enregistrées en 1988. Les vendanges se sont déroulées du 30 septembre au 15 octobre.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	23,0	38,9
Cabernet Franc	22,0	34,2

La pression de mildiou fut élevée tout au long de la saison, y compris au mois d'août qui n'était pourtant pas particulièrement arrosé. Le temps arrosé et doux au moment des vendanges généré une pression de Botrytis exceptionnellement élevée au moment de la récolte. Sur certaines parcelles, le Botrytis a pu

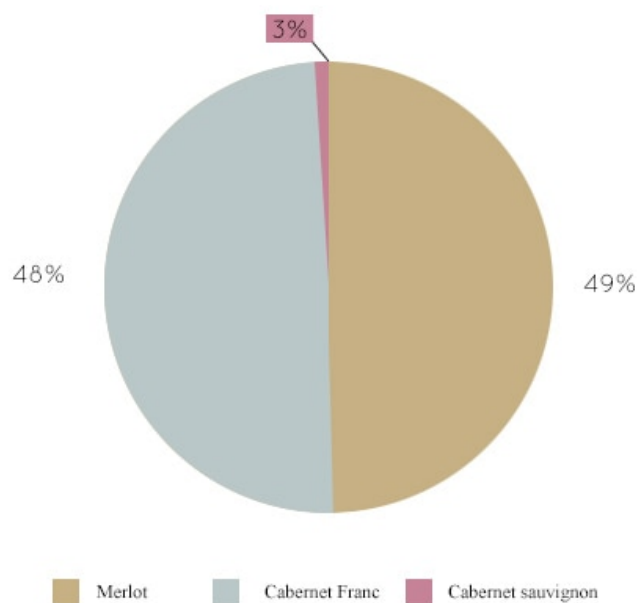
s'installer rapidement à cause de l'éclatement de baies.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

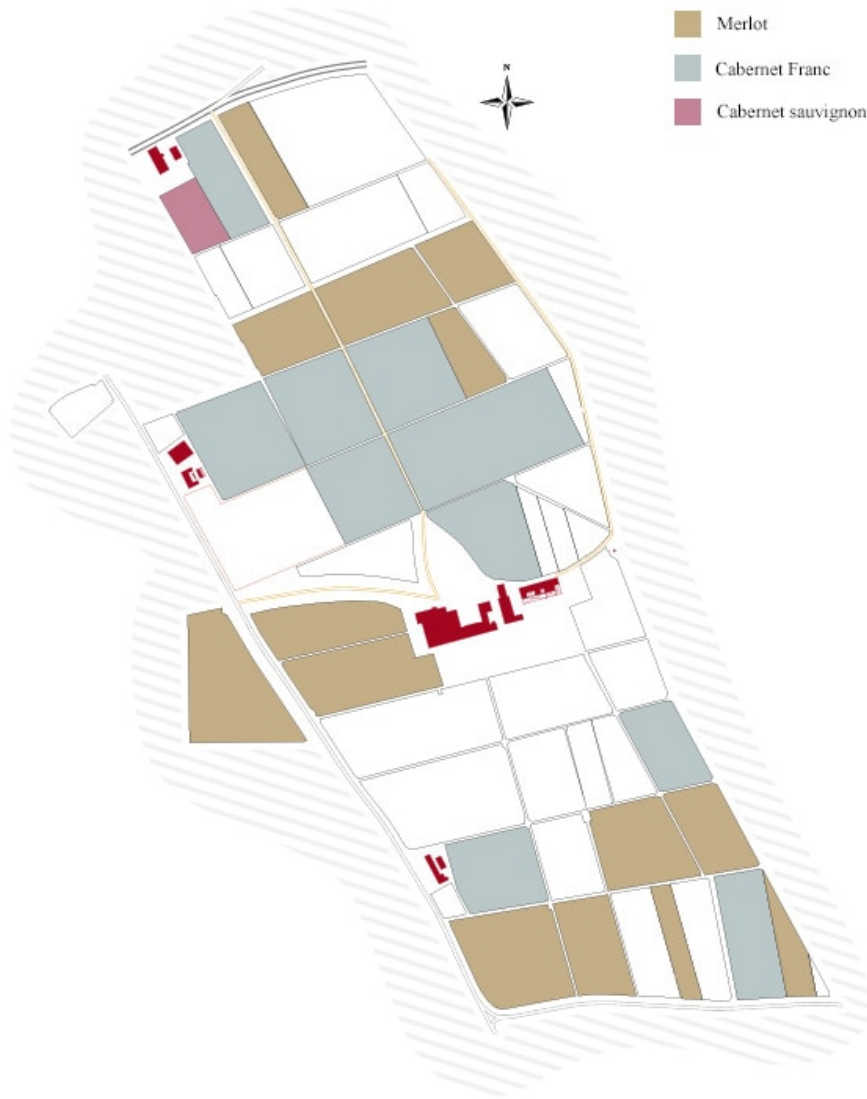
Sans enrichissement ni saignée, le Cheval Blanc 2013 ne contient pas de vin de presse et a été élevé uniquement en fûts de chêne neufs durant 15 mois.

ASSEMBLAGE

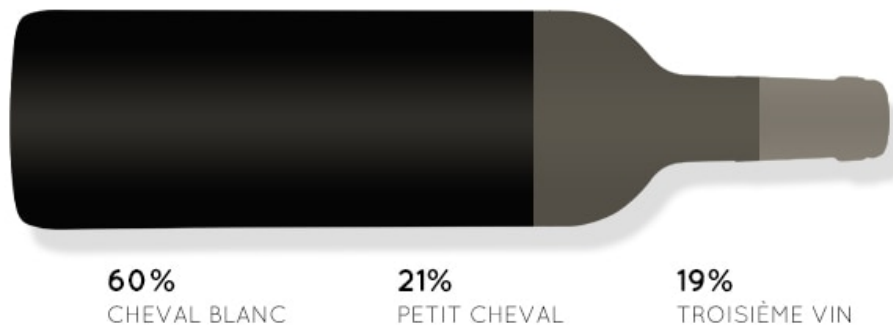
ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2013



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE CHEVAL BLANC 2013



RÉPARTITION DES VINS EN 2013, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2013 PAR FORMAT

Date de la mise en bouteille : 8 juin 2015.



543	40 957	1 034	167	2	93	13	13	11	18
Demi-Bouteilles	Bouteilles	Magnums	Doubles-Magnums	Jéroboams	Impériales	Salmanazar	Balthazar	Nabucho donosors	Melchior

Degré alcoolique	12,90
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,23
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,26
pH	3,61
SO ₂ Total (mg/L)	112
Sucres réducteurs (g/L)	<2
IPT (DO280)	59

LES DEGUSTATIONS

15/04/2015

La robe d'un rouge rubis est profonde.

L'intensité aromatique est fortement marquée. Le nez évoque un cocktail de fruits rouges, telles que la framboise et la cerise, et de fruits confits, comme la mûre, la myrtille ou la prune. A l'agitation, un joli bouquet floral se dévoile, composé de roses Austin, de lilas, qu'accompagne un soupçon d'amande.

Les tanins sont mûrs et soyeux, enveloppants et sphériques. Le vin est souple, et la finale, enrobée et d'une longueur moyenne, laisse une impression de fraîcheur. On nota l'absence de perception boisée dès les dégustations en primeur.