

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

20  
14

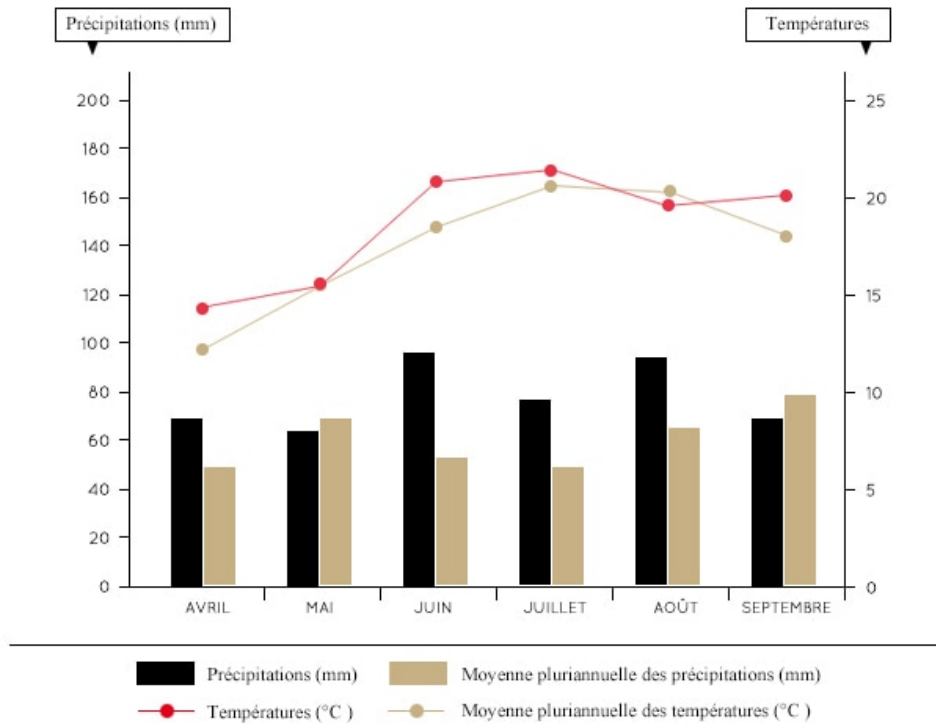
2014 est une année humide jusqu'à fin août. Les précipitations de l'été ont favorisé le grossissement des baies et donc une certaine dilution, en particulier sur le cépage Merlot. Cependant, une très belle arrière-saison a permis d'atteindre une bonne maturité, avec une absence totale de goûts herbacés. Les Cabernets ont particulièrement bien profité de ces conditions.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

La fin de l'hiver fut douce et pluvieuse. Avril et mai ont été frais et moyennement arrosés. Un temps sec et chaud s'installe du 25 mai au 21 juin, favorisant une fin de floraison satisfaisante. Le 22 et le 27 juin, des orages mettent fin au déficit hydrique qui commençait à s'installer. Juillet est très arrosé avec des températures proches des valeurs normales. Août est frais et pluvieux. Vers la fin du mois, un retournement de situation se produit. Septembre est chaud et ensoleillé. Le temps est globalement sec, avec seulement trois journées pluvieuses, les 17, 18 et 30 septembre. Octobre est très doux et peu pluvieux. Les mois de septembre et d'octobre ont été parmi les plus chauds enregistrés depuis 20 ans.

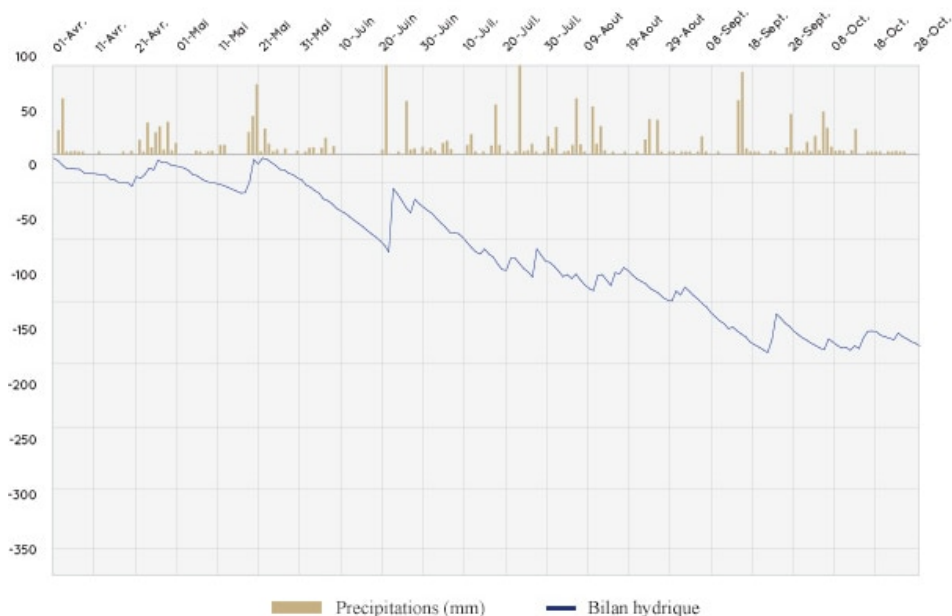
2014 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.  
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## RÉGIME HYDRIQUE

Globalement, 2014 est une année très arrosée. D'importantes précipitations ont mis fin à un déficit hydrique qui commençait à se creuser précocement au mois de juin. Juillet et août ont été très pluvieux avec de faibles valeurs d'Evapotranspiration Potentielle (ETP). Dans ces conditions, l'alimentation en eau de la vigne a été non limitante jusqu'à la fin du mois d'août. Le beau temps chaud et sec de septembre a permis d'atteindre un déficit hydrique modéré au milieu du mois de septembre. Si on classe les millésimes depuis 1952 du plus sec au plus humide par le calcul du bilan hydrique, 2014 est classé 46e sur 63 au 31 août. Ce classement est 32e sur 63 au 30 septembre.

## BILAN HYDRIQUE 2014



## CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement s'est produit en 2014 avec un à deux jours d'avance sur les dates moyennes. Les premières fleurs ont été observées vers le 22 mai, mais la floraison a été longue à se généraliser à cause des faibles températures pendant cette période. Il a fallu une dizaine de jours pour passer du stade « début floraison » au stade « mi-floraison », qui a été atteint le 2 juin pour le Merlot et le 5 juin pour le Cabernet franc. Cela représente un retard de 5 jours sur les dates moyennes. La fin de la floraison a été rapide. La nouaison s'est bien déroulée sur la plupart des parcelles. La première baie véree a été observée très tôt, le 15 juillet, mais la véraison a progressé très lentement. La mi-véraison a été atteinte le 30 juillet pour le cépage Merlot, avec deux jours d'avance sur la date moyenne. Le Cabernet franc a atteint le stade mi-véraison le 6 août. La véraison a été très étalée.

En l'absence de contrainte hydrique, la maturation a été lente, ce qui explique une durée véraison - récolte plus longue qu'habituellement. Les bonnes conditions climatiques ont permis d'étaler les vendanges sur 23 jours, pour vendanger chaque parcelle à maturité optimale. Fait exceptionnel, les dernières parcelles de Merlot ont été récoltées 8 jours après le début des vendanges du cépage Cabernet franc.

Stades phénologiques en 2014	Merlot en 2014	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2014	Moyenne 1994-2014
Débourrement	28 mars	28 mars	1er avril	2 avril
Floraison	2 juin	30 mai	5 juin	1er juin
Véraison	30 juillet	2 août	6 août	8 août
Début des vendanges	19 septembre	19 septembre	29 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	6 octobre	27 septembre	10 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				

Stades phénologiques en 2014	Merlot en 2014	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2014	Moyenne 1994-2014
Débourement et floraison	66 jours	63 jours	65 jours	60 jours
Floraison et véraison	58 jours	64 jours	62 jours	68 jours
Véraison et récolte	51 jours	48 jours	54 jours	50 jours

La pression de mildiou a été très forte tout au long de la saison et quelques contaminations sur feuille étaient visibles au moment de la récolte. Début septembre des foyers de pourriture acide provoqués par le moucheron *Drosophila Suzukii* se sont manifestés, mais restèrent localisés à quelques parcelles autour des bâtiments. La présence de foyers de *Botrytis* au moment de la récolte a nécessité un tri attentif de la vendange mais cela resta sans incidence sur le potentiel qualitatif du millésime.

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

### MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La sortie de la vigne a été correcte et la floraison s'est déroulée dans d'assez bonnes conditions. La véraison a été particulièrement longue et un éclaircissage a été nécessaire pour éliminer les grappes qui présentaient un retard conséquent. Au final, le rendement a été proche de la moyenne pour le cépage Merlot et assez largement inférieur à la moyenne pour le Cabernet franc.

La quasi-absence de contrainte hydrique avant la véraison a favorisé le grossissement des baies. Ce fut particulièrement flagrant pour le Merlot ; pour ce cépage jamais depuis 20 ans les baies n'avaient atteint de tels poids à maturité (+ 28% par rapport à la moyenne). Pour le Cabernet franc la différence avec les valeurs moyennes fut plus mesurée (+ 8%).

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	39,7	38,9
Cabernet Franc	28,2	34,2

Les teneurs en sucre à maturité sont plus faibles que la moyenne sur la période 2004-2014 pour le cépage Merlot. Les baies de Cabernet franc étaient plus sucrées à maturité que les baies de Merlot, ce qui est rare, mais cela avait déjà été observé en 2011. Le Cabernet franc, cépage plus tardif que le Merlot, a pu pleinement profiter des conditions climatiques très favorables du mois de septembre et du début du mois d'octobre (chaud et relativement sec). L'acidité à maturité était nettement plus élevée que la moyenne à cause d'une présence marquée d'acide malique. A la fin de la maturation, malgré les températures relativement élevées en septembre et début octobre, les teneurs en acide malique ne baissaient plus. Par conséquent, les pH sont moyennement faibles.

Les raisins de Merlot étaient pauvres en anthocyanes, à cause d'une dilution provoquée par la taille des baies. La teneur en anthocyanes des baies de Cabernet franc était légèrement supérieure à la moyenne sur la période 2004-2014.

Les raisins ont été moyennement pauvres en azote. Cette faible alimentation azotée ne pose aucun problème qualitatif, mais elle a nécessité de supplémenter les cuves en azote pour assurer une bonne fermentiscibilité des moûts.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

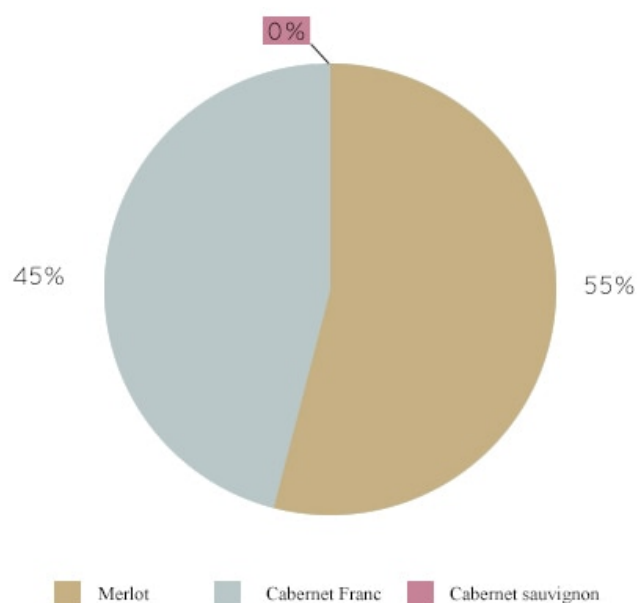
Bien que le château Cheval Blanc pratique rarement des techniques soustractives, la plupart des cuves de Merlot furent saignées en 2014 pour compenser la grosse taille des baies de ce cépage. La saignée moyenne sur l'ensemble de la récolte fut de 10%.

En 2014 les Merlots ont connu une durée de cuvaison de 29 jours, et les Cabernets francs une durée de cuvaison de 25 jours.

Cheval Blanc a été élevé à 100% en fûts de chênes neufs durant 15 mois.

## ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2014



## RÉPARTITION DES VINS EN 2014, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



## RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2014 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13,40
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	3,20
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,33
pH	3,56
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	131
Sucres réducteurs (g/L)	1,8
IPT (DO280)	63

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2018**

Belle couleur de la robe, d'un rubis profond.

Le nez riche, aérien, reflète une intensité impressionnante, évoluant vers un bouquet de cèdre. Les arômes de fruits noirs, comme la mûre et le cassis, et de fruits rouges, tels que la cerise et la framboise, se mêlent harmonieusement. La note florale s'exprime au travers d'un arôme de rose fruitée et capiteuse. L'éclat et la précision aromatiques résument le nez de ce millésime.

En bouche, l'attaque est franche et puissante, voire opulente. La deuxième moitié de bouche est pleine de fruit avec une texture onctueuse et volontiers grasse qui enrobe parfaitement la densité et la tension des tanins bien mûrs. La finale fraîche et élégante est d'une longueur remarquable.