

# CHÂTEAU CHEVAL BLANC

# 1991

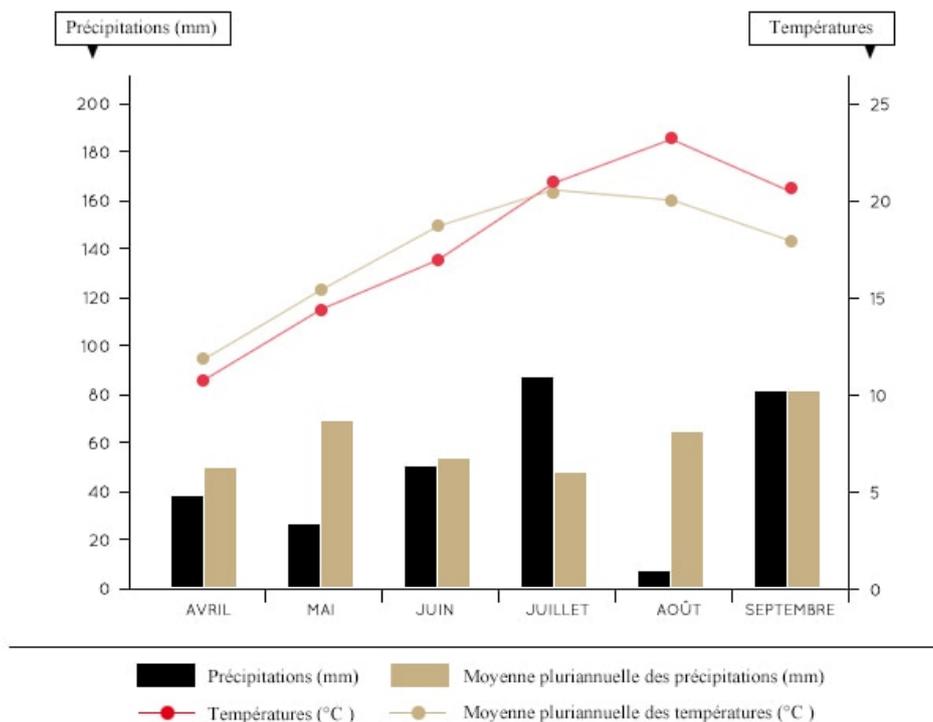
1991 est une année marquée par la gelée du 21 avril qui a anéanti 95 % des pousses de la vigne. Une récolte de seulement 7 hl/ha. Préférant un bon Petit Cheval à un Cheval Blanc en-dessous de son niveau habituel, il n'y eut pas de Cheval Blanc 1991.

Petit Cheval 1991 fait montre d'une bonne concentration, et d'une grande fraîcheur.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Le millésime fut marqué par une forte gelée le 21 avril, qui a détruit presque toutes les pousses de la vigne, qui mesuraient alors 10 à 15 cm de long. Le temps fut frais, mais plutôt sec jusqu'à fin juin, puis chaud et humide en juillet. Un très beau temps sec s'installa au cours du mois d'août et pendant les deux premières décades du mois de septembre. La fin du mois de septembre fut pluvieuse, mais une accalmie début octobre permet de vendanger dans de bonnes conditions.



## RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de subir un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. En 1991 un déficit hydrique s'est installé courant juillet et a continué à se creuser malgré les pluies qui sont tombées fin juillet. Un niveau de sécheresse important a été atteint à la fin du mois de septembre.

### BILAN HYDRIQUE 1991



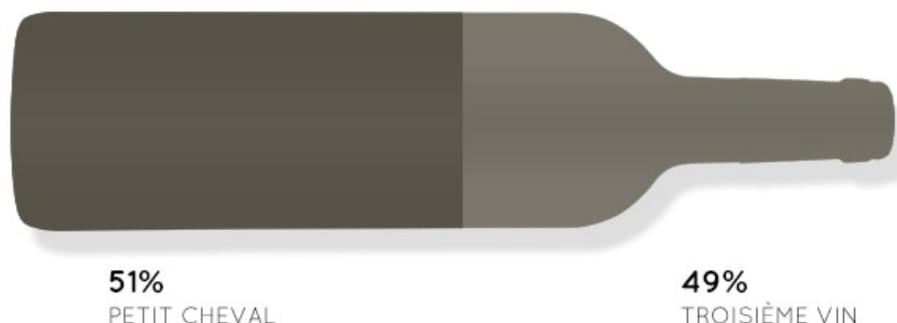
## CYCLE DE LA VIGNE

A la suite d'un mois de mars très doux, le débourrement a été précoce, dans les derniers jours de mars pour le cépage Merlot. La gelée du 21 avril a anéanti 95% des pousses et la végétation n'a repris qu'à partir de la troisième décennie du mois de mai à cause d'un temps froid et perturbé. La floraison s'est étalée sur un mois (10 juin - 10 juillet), tout comme la véraison. Les vendanges se sont déroulées du 30 septembre au 2 octobre pour le merlot et du 7 au 9 octobre pour le Cabernet franc. L'état de maturité fut très hétérogène d'une grappe à une autre. Cependant, les conditions climatiques montrent que 1991 aurait pu être un très bon millésime s'il n'y avait eu la gelée de printemps.

	Merlot		Cabernet Franc	
	Début	Fin	Début	Fin
Date des vendanges 1991	30 septembre	2 octobre	7 octobre	9 octobre
Moyenne 1986-2014	19 septembre	27 septembre	27 septembre	5 octobre

## ASSEMBLAGE

### RÉPARTITION DES VINS EN 1991, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



Volume mis en bouteilles : 16 000.

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	3,04
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,53
pH	3,82
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	104
Sucres réducteurs (g/L)	1,3
IPT (DO280)	

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2010**

Un Petit Cheval exceptionnel, puisqu'il n'y eut pas de production de premier vin en cette année 1991.

Un second vin qui fait montre d'une bonne intensité colorante.

Le nez est ouvert et offre des arômes fruités de groseilles et de griottes, avec une touche mentholée. Puis des arômes de sous-bois apparaissent, ainsi qu'une dimension minérale plutôt rare. Le bois est bien fondu et accompagne élégamment les arômes de fruits.

L'attaque en bouche est fraîche et vive, remarquable par la présence aromatique des fruits

rouges. La grande concentration du vin le révèle plus mûr en bouche qu'au nez. L'intensité des arômes est excellente et la longueur très bonne.

La structure tannique encore marquée laisse imaginer un vin ayant encore un potentiel intéressant.