CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2015

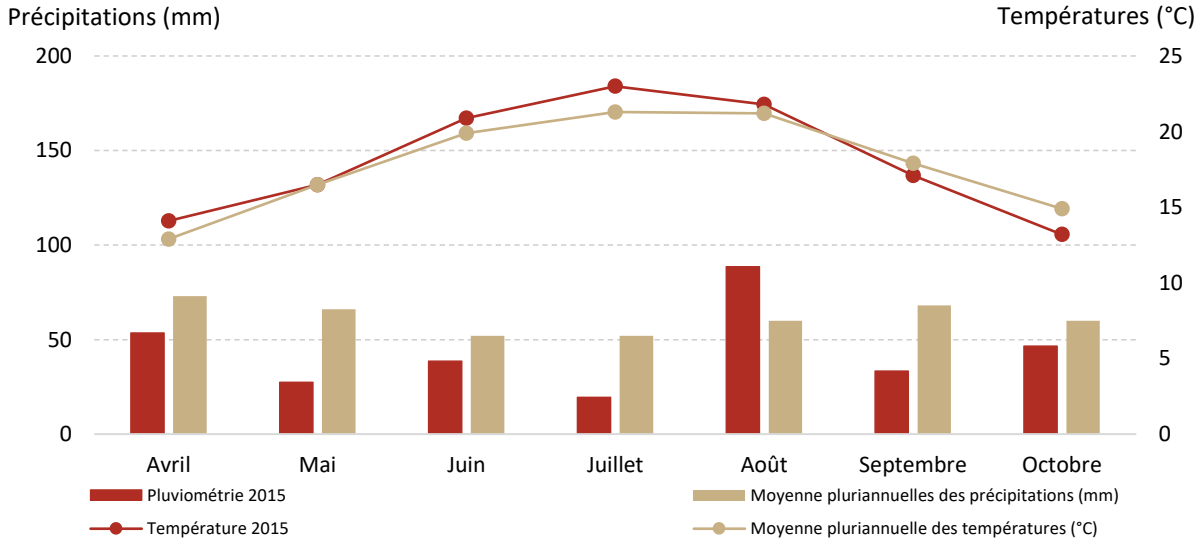
2015 est un millésime sec, chaud en début d'année, puis frais sur la maturation. La récolte est d'une homogénéité historique, conduisant la propriété à ne pas produire de Petit Cheval. Les vins de 2015 sont remarquablement harmonieux et équilibrés.

ETAT DU VIGNOBLE

En 2015, sur les 39 hectares (52 parcelles) du Domaine, 31,6 ha sont en production (41 parcelles), 4,7 ha en jachère (6 parcelles) et 2,7 ha en jeune vigne (5 parcelles). L'encépagement du vignoble est de 47% de Merlot, 49% de Cabernet Franc et 4% de Cabernet Sauvignon.

CONDITIONS CLIMATIQUES

- Année très sèche à l'exception de la première quinzaine du mois d'août (Seulement 535 mm de précipitations sur l'année).
- Températures chaudes jusqu'au mois d'août, et fraîches en septembre et octobre.
- Bonnes conditions climatiques pendant les vendanges, nuits fraiches et journées sèches.



CYCLE DE LA VIGNE



- Débourrement très tardif, mais cycle de la vigne rapide, floraison et véraison groupées.
- Conditions d'alimentation en eau particulièrement favorables à la maturation.
- Forte contrainte hydrique ralentissant la pousse des rameaux, bénéfique à l'élaboration d'un grand millésime.
- Vins très équilibrés.
- *VENDANGES très longues* : du 3 septembre au 6 octobre
- *RENDEMENT* : 30,3 hL/ha

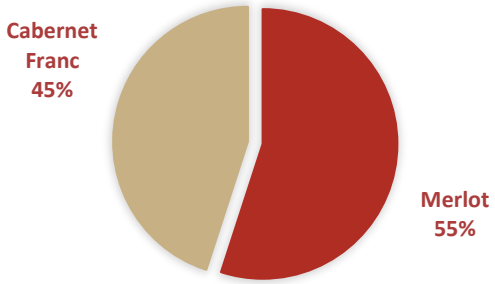
VINIFICATION



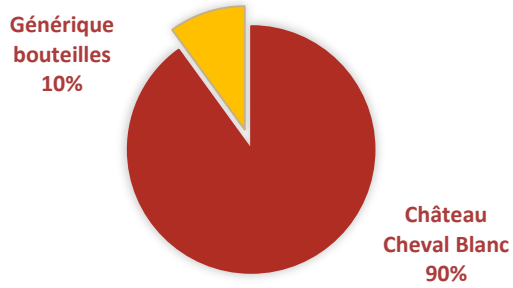
Les grandes lignes de la vinification à Cheval Blanc reposent sur une maturation fraiche des raisins, une vinification parcellaire pure, une extraction douce, une macération longue, des remontages manuels et un seul délestage au cours de 4 semaines de cuvaison. La fermentation malolactique se fait en cuve, puis les vins sont élevés en barriques.

Château Cheval Blanc 2015 est élevé pendant 16 mois avec 100% de barriques neuves.

ASSEMBLAGE



Château Cheval Blanc 2015
99 015 bouteilles
Mis en bouteille le 06/07/2017



Répartition des vins en 2015

ANALYSE EXPORT

	Château Cheval Blanc
Degré alcoolique	14,44° (étiq 14,5°)
Acidité Totale (g/L H_2SO_4)	2,97
pH	3,65



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION



Château Cheval Blanc 2015

- Le 1er nez d'abord discret montre rapidement sa complexité aromatique. Notes de fruits rouges et de fruits noirs : cerise, framboise, mûre, cassis. Le registre floral n'est pas en peine, ce vin exprime violette, rose, pivoine, lilas.
- L'aération apporte des notes poivrées, épicées, presque caramélisées. Le nez brille par son éclat et sa netteté.
- L'attaque, crémeuse et volumineuse, se prolonge vers un milieu de bouche aux tanins puissants mais enrobés, riches et élégants, volumineux et raffinés. C'est l'équilibre entre les tanins et l'acidité qui confère à ce vin toute sa race et lui donne une longueur interminable, fraîche et fruitée.
- La persistance aromatique de ce Cheval Blanc est impressionnante.