CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2016

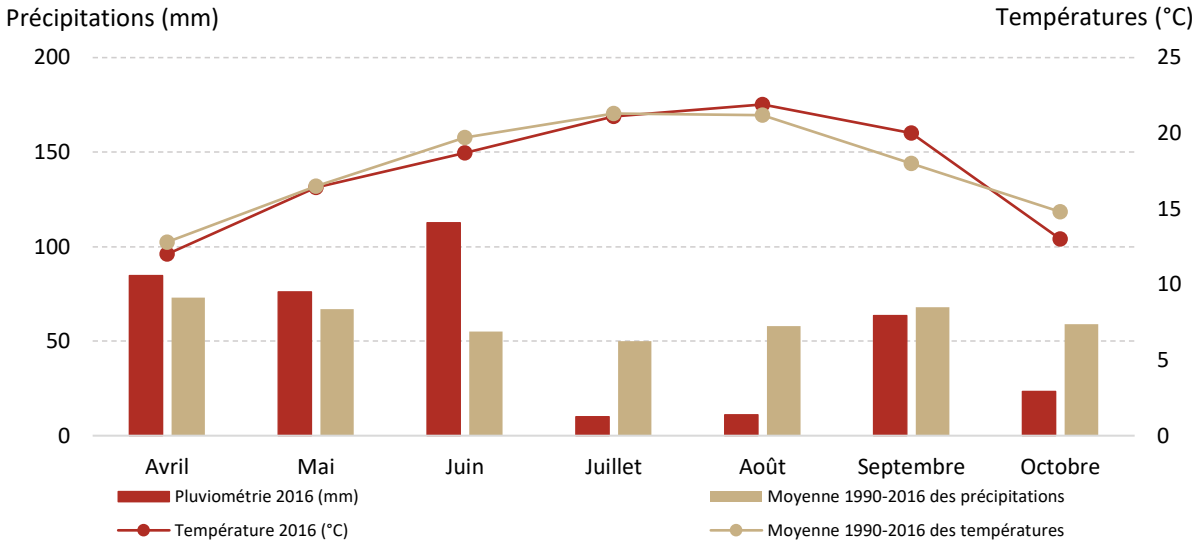
2016 est une année sèche, avec une très belle arrière-saison.
Les vins sont très aromatiques, l'équilibre et l'élégance impressionnent sur ce millésime classique de belle concentration.

ETAT DU VIGNOBLE

En 2016, sur les 39 hectares (54 parcelles) du Domaine, 31,3 ha sont en production (42 parcelles), 3,2 ha en jachère (5 parcelles) et 4,4 ha en jeune vigne (7 parcelles). L'encépagement du vignoble est de 46% de Merlot, 50% de Cabernet Franc et 4% de Cabernet Sauvignon.

CONDITIONS CLIMATIQUES

- Forte pluviométrie d'avril à juin, puis période très sèche de juillet à octobre.
- Temps sec à partir de fin juin et jusqu'à la fin de la récolte.
- Les mois de juillet, août et septembre enregistrent le nombre d'heures d'ensoleillement le plus élevé depuis 15 ans.
- Bonnes conditions climatiques pendant les vendanges, nuits fraiches et journées sèches.



CYCLE DE LA VIGNE



- Débourrement précoce, mais avril et mai très arrosés, floraison avec une petite semaine de retard, retard qui se maintient à la véraison.
- Sur les sols argileux et sableux, régime hydrique modérément limitant et particulièrement favorable à la qualité.
- Sur les sols graveleux, les vieilles vignes supportent bien la contrainte hydrique forte, et leur régime hydrique est très favorable à la qualité.
- *VENDANGES* : du 20 septembre au 12 octobre
- *RENDEMENT* : 43,7hL/ha

VINIFICATION

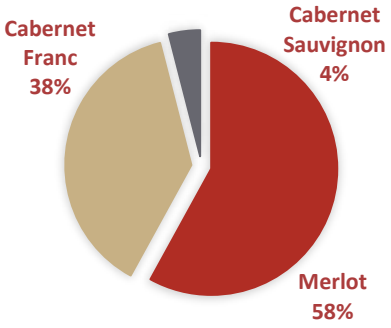


Les grandes lignes de la vinification à Cheval Blanc reposent sur une maturation fraiche des raisins, une vinification parcellaire pure, une extraction douce, une macération longue, des remontages manuels et un seul délestage au cours de 4 semaines de cuvaison. La fermentation malolactique se fait en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

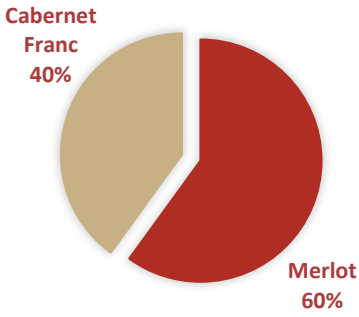
Château Cheval Blanc 2016 est élevé pendant 16 mois avec 100% de barriques neuves.

Le Petit Cheval est élevé dans 50% de barriques neuves et 50% de barriques d'un vin, issues des mêmes tonneliers, pendant 16 mois également.

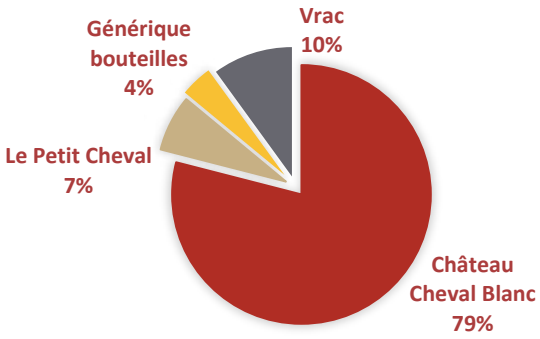
ASSEMBLAGE



Château Cheval Blanc 2016
122 499 bouteilles
Mis en bouteille le 19/07/2018



Le Petit Cheval 2016
10 446 bouteilles
Mis en bouteille le 01/06/2018



Répartition des vins en 2016

ANALYSE EXPORT

	Château Cheval Blanc	*Le Petit Cheval*
Degré alcoolique	14,15° (étiq 14°)	13,45° (étiq 13,5°)
Acidité Totale (g/L H_2SO_4)	2,9	3,1
pH	3,66	3,5



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Château Cheval Blanc 2016

- Au 1er nez, notes de cerise, framboise, mûre, cassis, violette, rose, pivoine et lilas. A l'aération, des notes poivrées, épicées, presque caramélisées
- Attaque crémeuse et volumineuse, milieu de bouche aux tanins puissants mais enrobés, élégants, volumineux et raffinés
- L'équilibre entre les tanins et l'acidité confèrent à ce vin toute sa race et lui donnent une longueur interminable, fraîche et fruitée.

Le Petit Cheval 2016

- Nez très pur et net avec éclat dominant de violette et de framboise. Nez charmeur, non sans complexité. Des notes d'élevage parfaitement fondues
- Attaque ample, dense, croquante. Bouche droite et longue. Tanins denses et enrobés
- Finale fraiche et fruitée, s'étire longuement. L'équilibre entre l'acidité et les tanins est parfait.