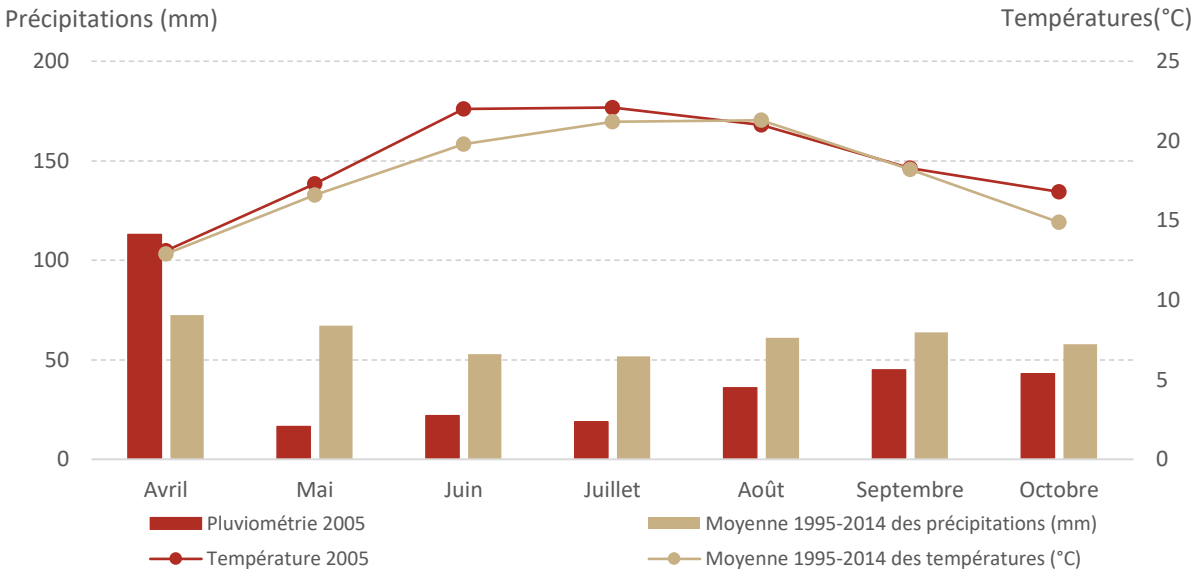
CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2005

Une année chaude et historiquement sèche, favorable au Merlot aussi bien qu'au Cabernet Franc. Puissant, élégant, d'une belle trame tannique et d'une grande longueur, c'est un vin immense, promis à marquer durablement l'Histoire de Château Cheval Blanc.

CONDITIONS CLIMATIQUES

- Hiver frais et sec
- Seules les précipitations d'avril (113 mm) ont été supérieures à la moyenne (50 mm)
- Forte chaleur pendant l'été, installation d'une sécheresse progressive
- Année exceptionnellement chaude et sèche (la plus sèche depuis l'existence de relevés dans le Bordelais).
- Fin de maturation et vendanges : temps sec et températures proches des normales, des conditions idéales pour que naisse un grand millésime.

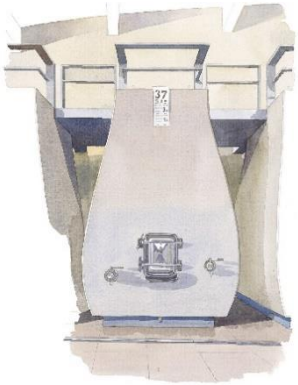


CYCLE DE LA VIGNE



- Cycle végétatif précoce malgré un débourrement tardif
- Pression mildiou et oïdium très faibles
- Sécheresse progressive (arrêt de croissance précoce, petites baies) : concentration des sucres et des composés phénoliques
- Bonnes conditions climatiques de septembre : maturité optimale et état sanitaire exceptionnel.
- Vendanges : 12 septembre au 27 septembre
- Rendement : 42 Hl/ha

VINIFICATION

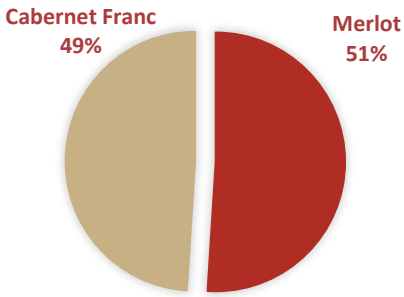


Les grandes lignes de la vinification à Cheval Blanc reposent sur une maturation fraiche des raisins, une vinification au plus près du parcellaire, une extraction douce, une macération longue, des remontages manuels et un seul délestage au cours de 4 semaines de cuvaison.

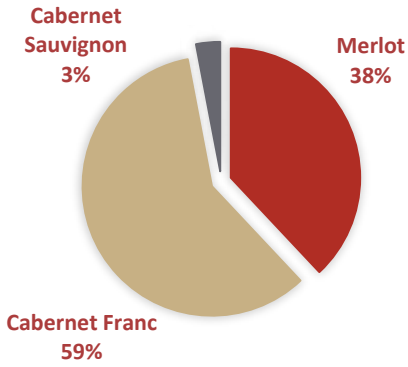
Château Cheval Blanc 2005 est élevé pendant 16 mois avec 100% de barriques neuves.

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.

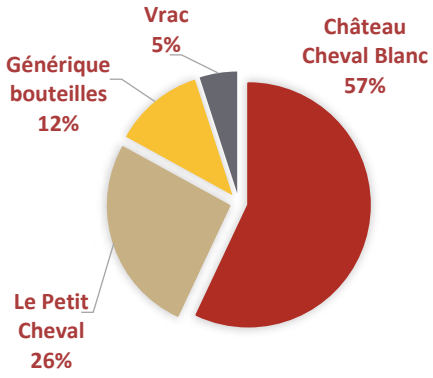
ASSEMBLAGE



Château Cheval Blanc 2005
98 970 bouteilles
Mise le 12/04/2007



Le Petit Cheval 2005
45 596 bouteilles
Mise le 10/04/2007



Répartition des vins en 2005

ANALYSE EXPORT

	Château Cheval Blanc	*Le Petit Cheval*
Degré alcoolique	13,90° (étiq 14°)	13,60° (étiq 13,5°)
Acidité Totale (g/L H_2SO_4)	3,10	3,20



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Château Cheval Blanc 2005

- La robe est sombre couleur rouge mûre écrasée, teinte profonde aux reflets violine
- Nez complexe, riche, aux notes de fruits noirs mûrs
- Vin dense, avec une grande richesse. Concentré de fruits noirs. Puissant, mais équilibré et racé. Beaucoup de volume en bouche, finale ample avec la classe d'un grand millésime. Longueur exceptionnelle.

Le Petit Cheval 2005

- Rouge cassis sombre, d'une belle intensité
- Nez frais, aux fruits rouges mûrs, fraise et framboise, légèrement épicé avec des notes finement toastées et vanillées
- Attaque souple, avec un bon volume et de l'élégance, tanin au grain fin, belle fraîcheur. Finale longue, légèrement réglissée, avec un retour aromatique marqué par des notes de fruits rouges.