

Le Petit Cheval blanc 2015

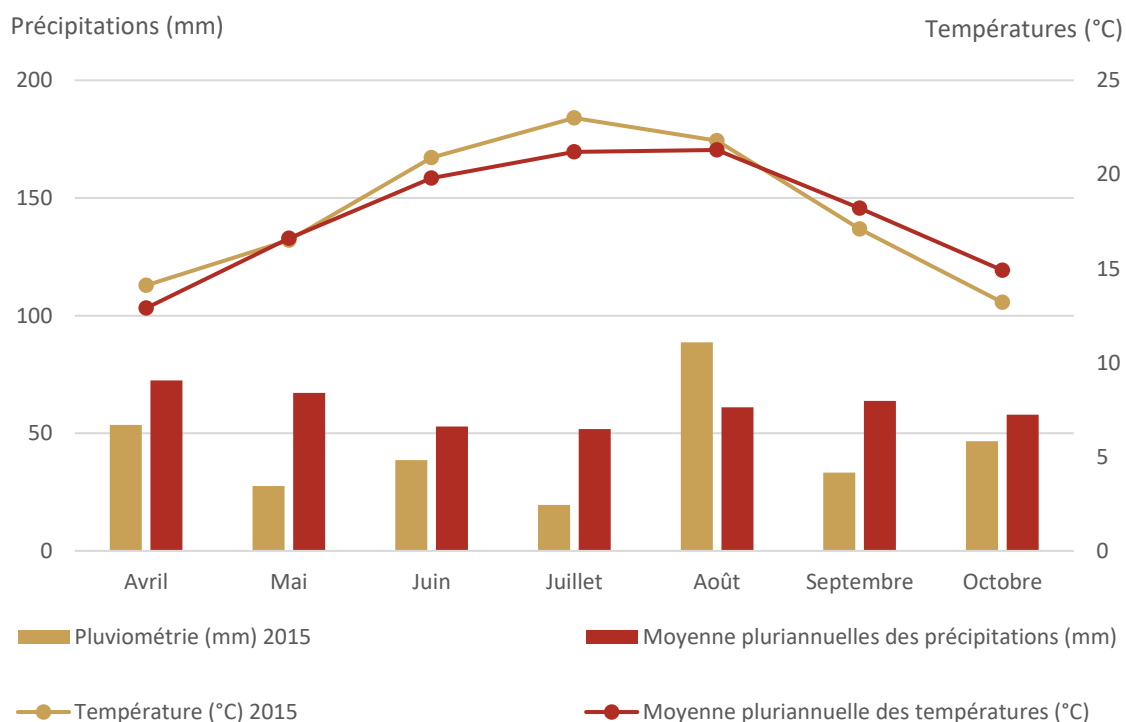
Historiquement était produit en ces lieux un vin rouge. L'ancien vignoble de La Tour du Pin, sous l'impulsion des équipes de Cheval Blanc, va connaître une conversion majeure.

Ici, 6 hectares et demi présentent des arguments non négligeables : leurs sols se révèlent moins limités en eau. Une spécificité qui amène à repenser la viticulture pratiquée.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Les températures et les précipitations furent proches des valeurs normales sur les trois premiers mois de l'année. Le reste de l'année 2015 a été particulièrement sec, à l'exception d'un épisode pluvieux dans la première quinzaine du mois d'août. Le cumul des précipitations sur l'année s'élève à 535 mm, soit la deuxième valeur la plus faible depuis 20 ans. Seul 2005 fut encore moins arrosé (501 mm). Les températures ont été largement supérieures aux valeurs normales d'avril à août compris.





CYCLE DE LA VIGNE

À l'issue d'un débourrement très tardif, mi-avril, la vigne connaît une pousse rapide et homogène. Le temps sec et chaud du printemps permet de rattraper le retard et l'enclenchement d'une floraison complète (sans coulure) et homogène, début juin.

Le millésime, très sec, engendre de petites graines concentrées et riches en sucre.

L'effeuillage au soleil levant, désormais rituel de l'équipe, a permis d'homogénéiser la maturation et d'atténuer l'aspect "variétal" du Sauvignon pour donner naissance à des jus floraux, fruités et minéraux.

L'équilibre des jus récoltés nous impressionne par leur richesse en sucre bien balancée par une acidité droite et franche.

L'aromatique pure et fraîche dès le débordage nous laisse espérer un potentiel exceptionnel.

Le peu de parcelles en production pour le moment (4 des 13 parcelles du domaine) permet une vendange assez regroupée les 2 et 3 septembre.

VINIFICATION

À l'issue du pressurage, les moûts faiblement débourbés sont fermentés en demi-muids et cuves bois (15 et 25 hL).

Après la vinification, les bâtonnages, d'abord quotidiens, s'atténuent jusqu'à atteindre un bâtonnage par semaine à Noël.

Les vins assemblés en février poursuivent leur élevage pendant 18 mois. Ils sont alors soutirés en cuve, pour une étape de mise en masse, de stabilisation, de collage et de clarification afin d'être mis en bouteilles le 30 mai 2017.



Assemblage : 100 % Sauvignon Blanc
Rendements : 27 hL/ha
Date de mise en bouteille : le 30 mai 2017
Production : 3865 bouteilles et 127 magnums.
Degré alcoolique : 14,5°

DÉGUSTATION

Le Petit Cheval blanc 2015 présente une robe vert clair, brillante et limpide. Le premier nez, très porté sur l'agrumes, révèle petit à petit des notes de fruits blancs (poire...) et jaunes (pêche, ananas...).

La floralité, indispensable au nez de tout grand vin blanc, s'exprime alors pleinement à l'aération : tilleul, lilas, jasmin.

La bouche pure et droite s'élargit vers un milieu de bouche plein, riche, gras et dense. La finale fraîche et salivante laisse apparaître une élégante amertume donnant à ce vin une belle longueur.

