CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2022

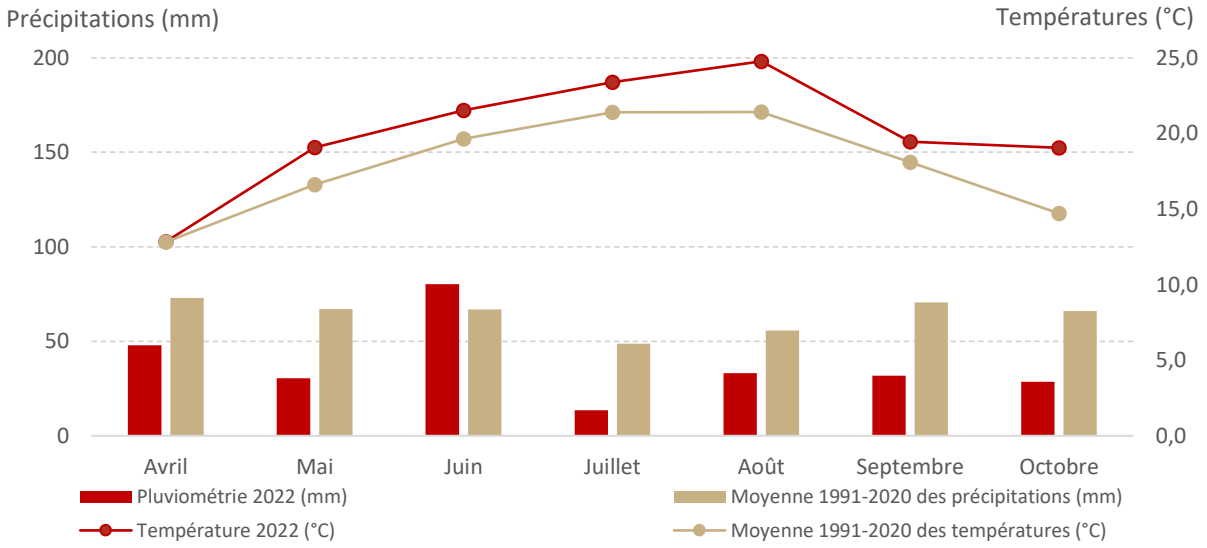
Un millésime historiquement sec et chaud, du début à la fin du cycle.
Nous restons impressionnés par la capacité du végétal à s'adapter à ces conditions extrêmes et à nous offrir un vin qui conserve malgré tout une fraîcheur et un équilibre remarquables.

ETAT DU VIGNOBLE

En 2022, sur les 39 hectares (54 parcelles) du domaine, 33,3 ha sont en production (43 parcelles), 3,3 ha en jachère (6 parcelles) et 2,5 ha en jeune vigne (5 parcelles).
L'encépagement du vignoble est de 41% de Merlot, 54% de Cabernet franc et 5% de Cabernet Sauvignon.

CONDITIONS CLIMATIQUES

- Le millésime 2022 est l'un des plus secs enregistrés sur la propriété, il rejoint les années 2005, 2011 ou encore 2015 qui présentent des cumuls annuels de précipitations entre 500 et 550mm. Mais c'est surtout la température moyenne annuelle qui est hors norme avec 15,4°C. On n'avait jamais enregistré des moyennes supérieures à 15°C. A plusieurs reprises durant les mois de juillet et août les températures ont avoisiné les 40°C.
- Le régime hydrique de la plante s'est avéré déficitaire tout au long du cycle végétatif de la vigne, seul le mois de juin a été plus arrosé qu'à l'accoutumée, avec 80mm. Les jeunes vignes, notamment sur les terroirs de graves, ont fonctionné en mode dégradé en produisant très peu de bois et de petites baies.

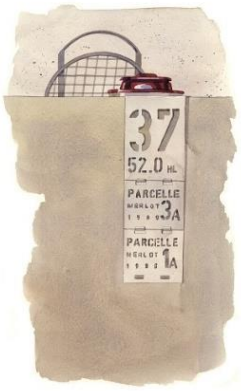


CYCLE DE LA VIGNE



- Débourrement fin mars, traditionnel dans notre région.
- Mi-floraison au 24 mai, dans la moyenne également.
- Le maintien d'un temps sec et chaud a favorisé une mi-véraison précoce à partir du 23 juillet pour les merlots.
- Mais c'est surtout la phase de maturation, encore sèche et chaude, qui a provoqué l'extrême précocité des vendanges qui ont débuté pour la première fois en août.
- Vendanges du 29 août au 20 septembre.
- Rendement : 28,9 hL/ha

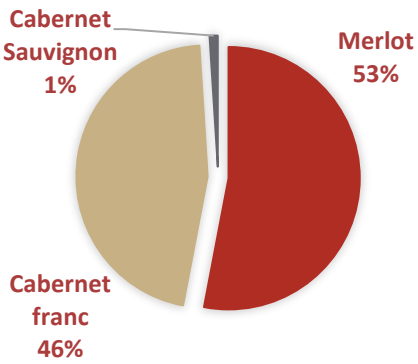
VINIFICATION



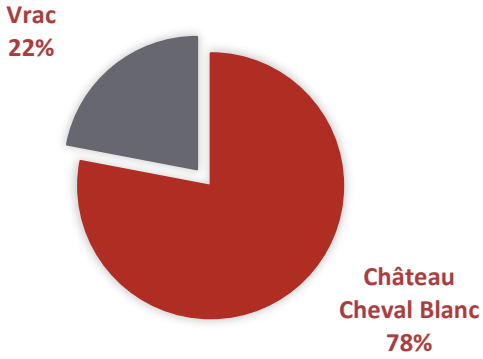
Les grandes lignes de la vinification à Cheval Blanc reposent sur une maturation fraiche des raisins, une vinification parcellaire pure, des levures indigènes (sélectionnées sur le domaine), une extraction douce, une macération longue, des remontages manuels et un seul délestage au cours des 4 semaines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

Château Cheval Blanc 2022 sera élevé pendant 16 mois avec 100% de barriques neuves.

ASSEMBLAGE



Château Cheval Blanc 2022
82 143 bouteilles
Mis en bouteille le 15/05/2024



Répartition des vins en 2022

ANALYSE EXPORT

	Château Cheval Blanc 2022
Degré alcoolique	14,00° (étiq 13,5°)
Acidité Totale (g/L H2SO4)	2,87
pH	3,83



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Château Cheval Blanc 2022

Un nez très expressif, intense et complexe caractérise ce millésime pourtant solaire. La fraîcheur et la floralité du cabernet contribuent grandement à l'expression du vin.

L'aspect solaire du millésime s'exprime parfaitement en bouche avec une attaque pleine et généreuse. La puissance des tanins, justes et précis, s'intègre parfaitement et de façon harmonieuse sur un milieu de bouche onctueux et soyeux. Le toucher en bouche impressionne par sa cohérence, son équilibre et sa fraîcheur.