

CHÂTEAU CHEVAL BLANC
1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A"



LE MILLÉSIME 2011

CONDITIONS CLIMATIQUES

La période végétative, du 1er avril au 3 septembre, a été chaude et sèche, particulièrement les mois d'avril, mai et juin. Les 26 et 27 juin, les températures ont atteint 37,8°C. Ces températures très élevées se sont accompagnées d'un fort rayonnement et ont provoqué quelques échaudages. Juillet a été frais, moyennement arrosé. Août fut assez chaud, plus arrosé que la moyenne, 78mm contre 64mm pour les valeurs normales. Les températures chaudes et sèches de septembre, exceptionnelles, ont permis de rentrer la récolte dans des conditions optimales.

3

CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement est assez précoce : 26 mars pour le Merlot, 29 mars pour le Cabernet franc. La floraison est extrêmement précoce, 12 mai pour le Merlot, 17 mai pour le Cabernet franc, en raison des températures très élevées d'avril et mai. La mi-véraison est notée le 17 juillet pour le Merlot, le 24 juillet pour le Cabernet franc. Il s'agit de la véraison la plus précoce enregistrée à Cheval Blanc. La fraîcheur de juillet et la pluviosité d'août sont à l'origine d'une maturation plutôt lente et

progressive. Aussi, si les dates de vendange sont assez précoces, elles le sont moins qu'en 1997 ou 2003. Les excellentes conditions climatiques de septembre permettent d'attendre la maturité optimale pour chaque parcelle et d'étaler la récolte sur plus de 3 semaines, du 6 au 28 septembre.

La sécheresse précoce provoque un arrêt de croissance des rameaux très précoces sur les parcelles graveleuses, entre fin juin et mi-juillet. Sur les sols argileux, la croissance s'arrête fin juillet. La pluviosité d'août entretient la croissance des rameaux sur les sols sableux jusqu'à mi-septembre. La pression des maladies de la vigne comme le mildiou, est très faible jusqu'en juillet. Elle s'accroît un peu en fin de saison, en raison des pluies d'août. La sortie de la vigne est plus généreuse, l'éclaircissage est nécessaire sur la majorité des parcelles. Le rendement final est légèrement supérieur à la moyenne décennale.

COMPOSITION DU RAISIN À MATURITÉ

Le poids des baies à maturité est un peu en-dessous de la moyenne, ce qui est un facteur de concentration, très variable en fonction des types de sol. Les teneurs en sucre à maturité sont plus faibles que la moyenne de la période 2004-2011 pour le Merlot. Fait rarissime, les baies de Cabernet franc sont plus sucrées à maturité que les baies de Merlot. Le Cabernet franc, cépage plus tardif que le Merlot a pu pleinement profiter







des conditions climatiques très favorables de septembre. Les Ph sont relativement bas sur Merlot et plus élevés sur Cabernet franc. La teneur en acide malique est basse sur les deux cépages, signant une très bonne maturité. Sur les sols graveleux et argileux, les raisins sont plus riches en composés phénoliques que la moyenne de la période 2004-2011, ce qui est logique avec un poids des baies faible. Sur les sols sableux, les valeurs sont proches des moyennes pluriannuelles. On reste cependant bien en-dessous des valeurs record enregistrées en 2010.

LA QUALITÉ DU MILLÉSIME

Plusieurs facteurs ont contribué à la qualité du millésime 2011. Le climat chaud a permis une maturité précoce et complète des raisins. Le déficit hydrique a provoqué un arrêt de croissance précoce et limité la taille des baies sur les sols à réserve hydrique faible ou mayen (sols graveleux et argileux). Les pluies du mois d'août ont légèrement désavantagé le potentiel qualitatif du millésime, surtout sur les sols sableux où la vigne n'était pas encore en déficit hydrique. Le Cabernet franc, plus tardif, a été moins pénalisé par ce mois d'août mitigé et a pu pleinement s'épanouir au beau temps de septembre. Fait exceptionnel : les baies de Cabernet franc sont plus sucrées, moins acides et plus riches en composés phénoliques totaux que les baies de Merlot.



CHÂTEAU CHEVAL BLANC

La robe, d'un rouge pourpre est profonde.

Le premier nez révèle d'emblée sa complexité. L'expression des arômes livre des facettes florales de violette et de pivoine qui évoluent vers le fruit rouge, la framboise et la cerise noire. Ce millésime se caractérise par son éclat, sa fraîcheur aromatique, sa précision, sa netteté. En bouche, l'attaque est ample. Le milieu de bouche est plein, gras, volumineux, voluptueux, avec une finale interminable.

Les tanins sont suaves, soyeux et élégants, en bouche l'équilibre est parfait.

Ce vin laisse un retour aromatique de fruits et de fraîcheur.

DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ "A" SAINT-ÉMILION





PREMIER GRAND CRU CLASSÉ "A" SAINT-ÉMILION

LE PETIT CHEVAL

Une robe grenat avec un reflet violine.

Le nez éclate de fruits rouges bien murs, framboises, mures écrasées rehaussées de notes d'épices, de poivre noir.

Très aromatique, il rejoint le grand vin dans la fraîcheur et la netteté.

La bouche souligne l'équilibre et la continuité de son aspect longiligne. L'attaque est pleine, la texture sphérique, grenue du milieu de bouche révèle un boisé parfaitement intégré.

La finale intense, est aussi fraîche que longue

DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ "A" SAINT-ÉMILION





CHÂTEAU LA TOUR DU PIN

La Tour du Pin est un vignoble de 8 hectares situé à proximité immédiate du Château Cheval Blanc.

Le sol est composé de graves et de sables sur un sous-sol argileux. L'âge moyen du vignoble est de 35 ans. L'encépagement se compose de 75% de Merlot et 25% de Cabernet franc. L'équipe technique de Cheval Blanc assure depuis 2006 la conduite de la propriété avec un travail de précision et une recherche permanente de la qualité, témoin de son savoir-faire. Ce Grand Cru Classé de Saint-Émilion est particulièrement respectueux des enjeux environnementaux.



CHÂTEAU LA TOUR DU PIN

Une robe rouge d'une belle profondeur.

Au nez, on retrouve des arômes de fruits très frais : cerise, framboise, cassis mêlées à des notes d'épices et de cacao.

L'attaque en bouche est puissante, le milieu de bouche tendu vers une belle fraîcheur.

La finale enrobée souligne un retour aromatique particulièrement frais.

DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS

Château Quinault l'Enclos est un élégant vignoble de ville, acquis en 2008 par le Baron Frère et M. Bernard Arnault.

Il bénéficie d'un microclimat en raison de sa proximité avec la Dordogne.

Ses terroirs très homogènes sont plantés avec une dominante de Merlots et un âge moyen de 50 ans.

L'équipe de Cheval Blanc qui gère ce vignoble a relevé le challenge de la conversion depuis 2 ans à l'agriculture biologique. Avec un enjeu très affirmé de qualité, dans l'élégance et la complexité, pour ce grand cru d'un réel intérêt.

Les raisins sont vinifiés dans le respect du fruit pur avec une recherche exigeante d'élégance, afin d'en extraire des tanins doux et soyeux.

En 2010, Château Quinault l'Enclos dévoile sa nouvelle identité par un changement d'étiquette, conforme à sa quête d'épure et d'authenticité.



CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS

La robe est d'un pourpre profond, généreux. Le nez, très expressif, éclate intensément sur des arômes de fruits rouges bien murs, framboise, cassis, fondus de notes réglissées et de notes florales de pétales frais.

En bouche, l'attaque est ample et soyeuse. Elle offre beaucoup de volume et révèle un grain de tanin charmeur, séducteur enveloppant une finale onctueuse, longue et fruitée. Ce vin offre un bel équilibre général. Une réussite.

DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

Château Cheval Blanc

Photographies Gérard Uféras © 2011 - François Poincet page 17