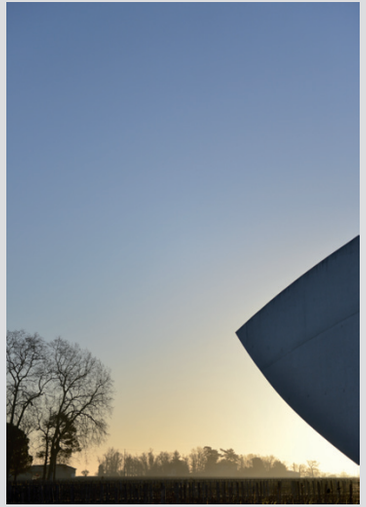
CHÂTEAU CHEVAL BLANC



LE MILLÉSIME 2015

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.
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. Les mois de septembre et octobre ont été secs et plutôt frais. A l'exception d'assez fortes pluies le 2 octobre, la grande majorité des vendanges s'est déroulée par temps sec.

Régime hydrique de la Vigne

2015 a été une année très sèche, ponctuée d'un épisode pluvieux pendant la première quinzaine d'août. La vigne a cependant très bien résisté à la sécheresse qui s'est installée progressivement au cours de la première partie de la saison, mettant en place des mécanismes d'adaptation.

Au début du mois d'août, la contrainte hydrique a néanmoins été très forte sur les sols graveleux, où des valeurs de potentiel tige de - 16 bars furent enregistrées. Grâce aux pluies du mois d'août, la forte contrainte n'a pas basculé vers un stress hydrique, qui aurait pu être délétère pour les jeunes vignes sur les sols graveleux. A partir du 15 août, des conditions sèches ont permis au déficit hydrique de se creuser de nouveau jusqu'au début du mois d'octobre.

Si l'on classe les millésimes depuis 1952 du plus sec au plus humide par le calcul du bilan hydrique, 2015 est classé 2ème sur 64 au 30 septembre.

Cycle de la Vigne

En 2015, le débourrement a été le plus tardif jamais enregistré à Cheval Blanc depuis 25 ans. Grâce au beau temps chaud et sec d'avril à juillet, le retard était rattrapé à la floraison qui fut rapide et homogène. La véraison a également été regroupée.
Le régime hydrique particulier de 2015 a créé des conditions particulièrement favorables à une maturation rapide, en particulier sur les sols graveleux.
La contrainte hydrique du début de saison a induit un arrêt de croissance précoce, dès la fin du mois de juin sur certaines parcelles, et réduit la taille des baies.
Les pluies du mois d'août ont relancé la photosynthèse aussitôt après la mi-véraison, à la période de remplissage des baies.

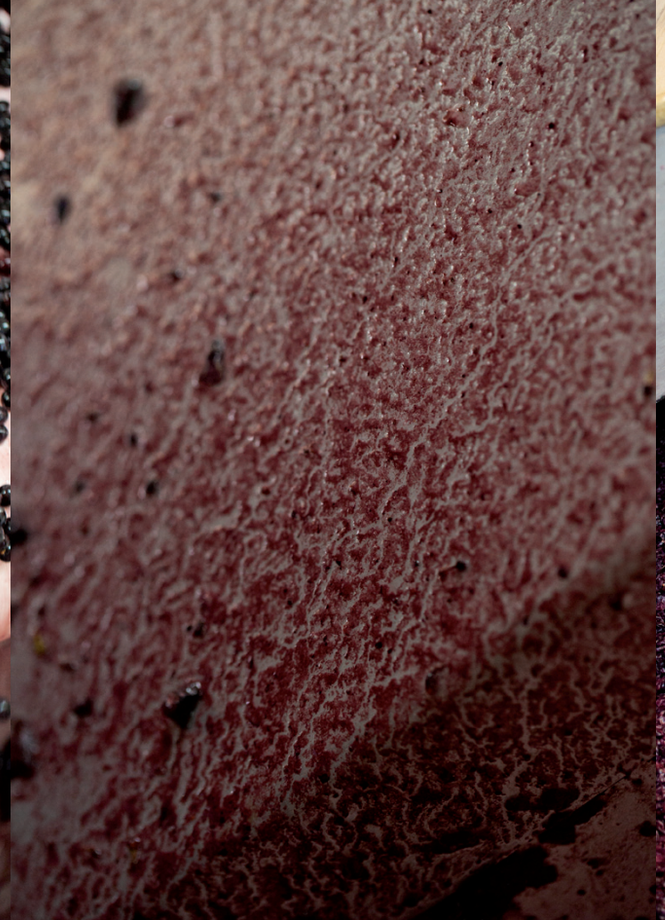
La conjonction d'une vigne en arrêt de croissance, d'un faible volume des baies et d'une forte production de sucres par la photosynthèse, a permis une maturation très rapide sur les sols graveleux.

Une première parcelle de Merlot a été vendangée le 3 septembre, seulement 31 jours après la mi-véraison. Sur les autres types de sol, les conditions de maturation étaient plus classiques et les durées de véraison-récolte, plus conformes aux valeurs habituelles. Dans ces conditions, les vendanges se sont étalées jusqu'au 6 octobre (33 jours), ce qui constitue un record pour Cheval Blanc. Plusieurs parcelles de Merlot sur sol sableux ont été vendangées plus tardivement que des Cabernets francs sur sol graveleux.

Composition du raisin à maturité et qualité du millésime

La contrainte hydrique précoce a réduit la taille des baies pour le cépage Merlot. Les pluies du mois d'août ont davantage impacté le poids des baies du Cabernet franc, cépage plus tardif.

La composition du moût à maturité reflète les bonnes conditions de maturation. Les raisins sont riches en sucres et pauvres en acide malique. Le degré moyen des Cabernets francs, est légèrement supérieur aux Merlots, comme observé en 2011. Néanmoins, grâce aux conditions fraîches de la fin de saison, les pH à l'encuvage ont été inférieurs aux valeurs moyennes et les raisins ont conservé une très bonne fraîcheur aromatique.



Château Cheval Blanc 2015

Quarante et une parcelles constituent le terroir mosaïque de Cheval Blanc.
Le travail d'infusion et de macération au cuvier a permis de goûter chaque parcelle pour en tirer la quintessence.
Les dégustations rigoureuses, quasi quotidiennes, le plus souvent à l'aveugle, ont révèlé la perplexité inhabituelle des dégustateurs, pourtant chevronnés.
Puis le verdict est tombé : l'ensemble des parcelles, sauf deux, composeront l'harmonie suprême, celle où l'on reconnaît la qualité inégalable du grand vin.

Tel est le millésime 2015, une œuvre harmonieuse, issue de 34 journées de vendanges.

La robe est rubis, profonde et brillante avec des reflets violines.
Le nez est marqué par une intensité remarquable. Les fruits, les fleurs, les épices, les notes balsamiques et la fraîcheur déjà bien présente composent un bouquet d'une rare complexité.
Après un premier nez dominé par les fruits rouges, framboise, cerise, gelée de cassis, et de fleurs délicates, lilas, violette, la bouche révèle une attaque puissante et riche qui évolue vers un milieu de bouche dense enveloppé de tanins nets, précis, continus, élégants et racés.
Le volume et le gras du vin sont bien perceptibles et se prolongent vers une interminable finale.
Puissance, race et distinction réalisent une parfaite harmonie.

Assemblage : 55% Merlot
45% Cabernet franc

Dégustation

.....

.....

Le Petit Cheval

Il ne galopera pas cette année, aux côtés de son aîné.

Pour la première fois de son histoire, le Petit Cheval ne sera pas présent sur les tables en 2015.
Si trente-neuf parcelles composent l'harmonie du grand vin, les deux parcelles manquantes ne pouvaient à elles seules signer le Petit Cheval.
Il n'y aura donc pas de Petit Cheval en 2015.

Quinault l'Enclos 2015

La robe est rouge profond.
Le premier nez est éclatant de fruits rouges et noirs.
A l'aération, apparaissent les notes florales, violette et rose notamment.
Le nez s'ouvre progressivement vers des notes fraîches montantes de menthe et d'eucalyptus.
La bouche est ample, puissante, l'attaque franche s'étire vers un milieu de bouche plein, soyeux.
Les tanins sont enveloppants et crémeux et s'allongent dans une longue finale.

Vendanges : 18 septembre au 2 octobre

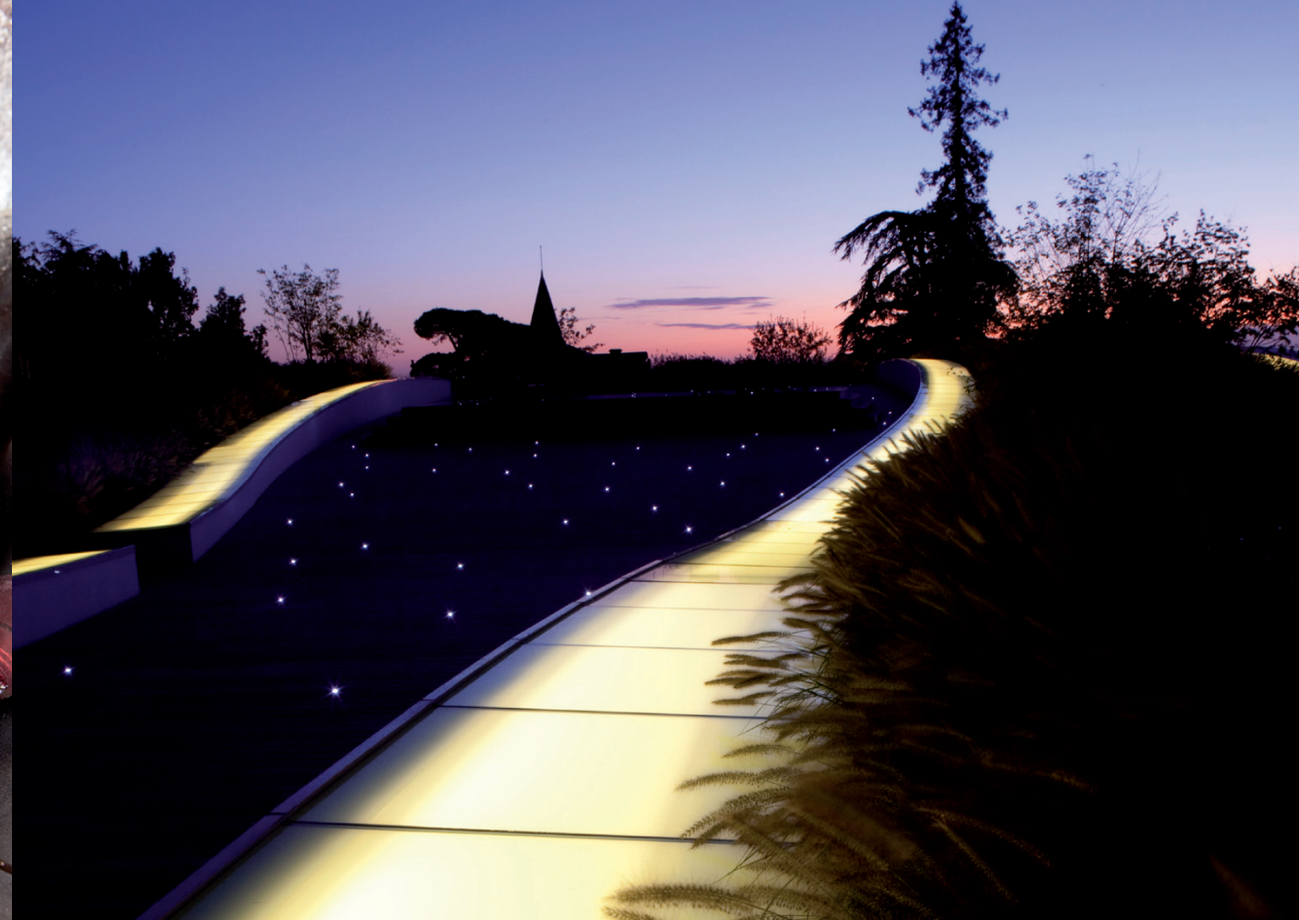
Assemblage : 69% Merlot
12% Cabernet franc
19% Cabernet Sauvignon

Dégustation

.....

.....

.....



Château Cheval Blanc
Crédits photographiques Cécile Burban - Thierry Fahmy - Gérard Uféras ©
Graphisme Bernard Pénalba - Réalisation BSL - 2016 ©