

# CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2024



*Château Cheval Blanc  
Terrasse du che, 10.10.18 - K. P. 10.18*





De la pluie, de la pluie et encore de la pluie : c'est ce qu'on retiendra du millésime 2024. Des conditions climatiques difficiles dans lesquelles la robustesse des cabernets et des grands terroirs font une réelle différence.

## Conditions climatiques & régime hydrique

Le millésime 2024 se caractérise par des précipitations continues qui ont rechargé les sols de manière durable depuis l'automne 2023, à l'exception des mois de juillet et août plutôt secs et sans excès de température. Le mois de septembre très arrosé (124 mm) a confirmé cette tendance avec pour conséquence la mise en place d'une contrainte hydrique légère à modérée sur les sols de sables et d'argiles. Seuls les terroirs de graves ont profité d'une courte période de contrainte hydrique en août.

## Le cycle de la vigne

Le débourrement précoce a vite été rattrapé par la pluie. La floraison, chaotique et languissante de fin mai à fin juin, s'est étalée sur 5 semaines, fait rarissime. Cela a induit une véraison très longue et hétérogène, relativement tardive par rapport aux millésimes précédents. Les vendanges se sont déroulées du 18 septembre au 3 octobre dans des conditions à l'image du millésime : pluvieuses !

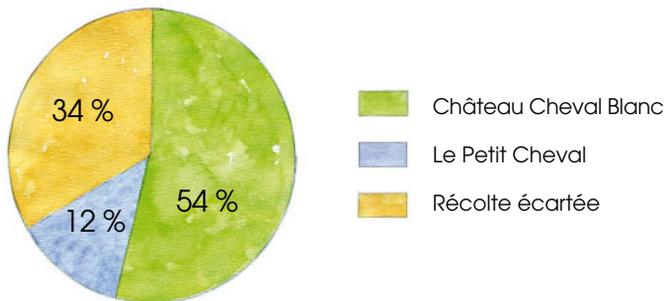
## État sanitaire

Les conditions très humides du millésime ont été, comme l'année passée, très favorables à l'expression du mildiou. L'état sanitaire des raisins s'est dégradé en septembre, avec des grains de merlot de taille très importante. De nombreux éclatements de baies ont été constatés, notamment dans les terroirs de graves, les argiles ayant beaucoup mieux résisté. L'hétérogénéité au sein des grappes d'un même pied mais également entre les différents pieds a compliqué la récolte.

## Sélection des raisins & assemblage

En 2024, la proportion des raisins récoltés, qui n'entrent ni dans le grand vin ni dans le second vin, a été anormalement élevée. Le tri sur grappe manuel, le bain densimétrique (utilisés pour palier la grande hétérogénéité intra-grappes des raisins), les saignées et le vrac représentent plus d'un tiers des raisins récoltés.

Cette sélection drastique a permis de rester fidèle à notre vision parcellaire en faisant participer la quasi-intégralité des parcelles dans l'assemblage final. Sur un rendement initial de 40 hL/Ha, seuls 28 hL/Ha ont été vinifiés. 66% de la récolte sera mis en bouteille.



En conclusion, un millésime exigeant, qui nous conforte dans nos choix techniques sur le court et le long terme, pour descendre en bouteille le meilleur Cheval Blanc possible.

Un millésime 2024 qui devrait ainsi exprimer beaucoup de fraîcheur et d'équilibre, comme son grand frère de 2004, né dans des conditions difficiles et qui révèle, 20 ans après, tout son potentiel.

# Château Quinault l'Enclos

Assemblage : Merlot 63 %  
Cabernet franc 17 %  
Cabernet-Sauvignon 20 %

.....

.....

.....

# Le Petit Cheval

Assemblage : Merlot 72 %  
Cabernet franc 28 %

.....

.....

.....

# Château Cheval Blanc

Assemblage : Merlot 46 %  
Cabernet franc 48 %  
Cabernet-Sauvignon 6 %

.....

.....

.....

