

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2021

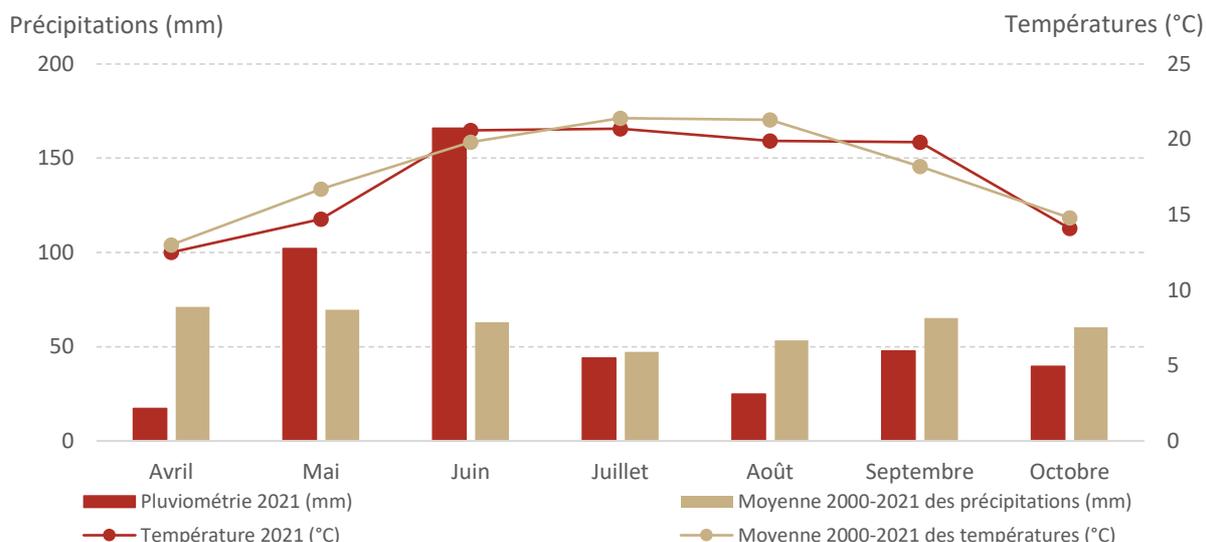
Une année de spectaculaires contrastes climatiques nécessitant une attention de tous les instants pour un millésime qui révèle une grande fraîcheur aromatique.

ETAT DU VIGNOBLE

En 2021, sur les 39 hectares (55 parcelles) du domaine, 34,4 ha sont en production (47 parcelles), 3,3 ha en jachère (6 parcelles) et 1,4 ha en jeune vigne (2 parcelles). L'encépagement du vignoble est de 43% de Merlot, 52% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon.

CONDITIONS CLIMATIQUES

- Année dans la moyenne en termes de pluviométrie (789 mm) et de température (13,8°), qui affiche néanmoins un degré de moins que les trois derniers millésimes.
- Précipitations importantes en mai (102 mm) et juin (166 mm), très supérieures à la normale (60 mm).
- Un été alternant soleil et faibles pluies. A la mi-août, un temps sec s'installe jusqu'aux vendanges, on observe alors une maturation lente et hétérogène avec des raisins concentrés. Les mois d'août, septembre et octobre ont sauvé le millésime qui n'aurait pas supporté davantage de précipitations.



CYCLE DE LA VIGNE



- Débourrement classique, fin mars, et floraison début juin au moment des fortes pluies, entraînant des perturbations pour les merlots.
- Longue véraison, allongeant la période entre la mi-véraison et la récolte.
- Certaines parcelles ont été vendangées plus de 65 jours après la véraison, ce qui est exceptionnel.
- Les raisins ont été ramassés dans d'excellentes conditions de maturité, et les cabernets ont bénéficié d'une très bonne concentration.
- Vendanges du 22 septembre au 14 octobre.
- Rendement : 28 hL/ha

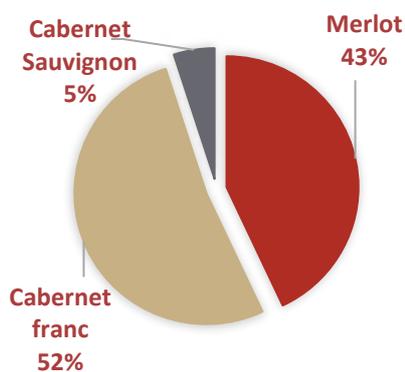
VINIFICATION



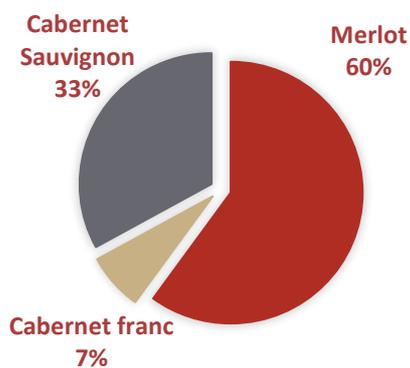
Les grandes lignes de la vinification à Cheval Blanc reposent sur une maturation fraîche des raisins, une vinification parcellaire pure, des levures indigènes (sélectionnées sur le domaine), une extraction douce, une macération longue, des remontages manuels et un seul délestage au cours des 4 semaines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

Château Cheval Blanc et Le Petit Cheval 2021 seront élevés pendant 16 mois avec 100% de barriques neuves.

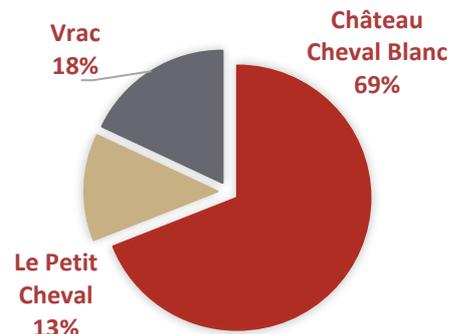
ASSEMBLAGE



Château Cheval Blanc 2021
73 000 bouteilles estimées
Mis en bouteille prévue en 2023



Le Petit Cheval 2021
11 000 bouteilles estimées
Mis en bouteille prévue en 2023



Répartition des vins en 2021

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Château Cheval Blanc 2021

La robe est d'un rouge sombre, intense et profond.

Le nez révèle des fruits rouges murs, baies sauvages, mûres et cassis avec des notes florales de violette, d'épices et d'un boisé discret.

L'attaque est savoureuse, puissante en même temps que souple et ronde, les tanins sont enrobés, bien présents. La finale se prolonge dans une belle longueur et laisse une impression d'une fraîcheur remarquable.

Le Petit Cheval 2021

Le Petit Cheval se présente de manière très atypique sur ce millésime.

Au nez, le cabernet sauvignon (1/3 de l'assemblage) domine avec des notes florales, rosées et une délicate expression de fruits rouges à belle maturité.

L'attaque en bouche est pleine et fruitée avec des notes de framboise, le milieu de bouche est plein.

La structure se montre tannique et droite et laisse augurer d'un grand potentiel de garde.

PRESENTATION DU MILLESIME EN VIDEO

<https://youtu.be/qBgl7oNWM1s>

