

Le Petit Cheval blanc 2020

Depuis plus de 10 ans, le Château Cheval Blanc s'est mis au défi de produire un grand vin blanc sur ce petit vignoble de 6,6 hectares imbriqué dans le parcellaire de son aîné. Véritable déclinaison en blanc de l'identité de Cheval Blanc, ce vin est un assemblage de 12 parcelles différentes, sur des sols sableux et argileux, où les 80% de sauvignon blanc et 20% de sémillon s'épanouissent parfaitement.

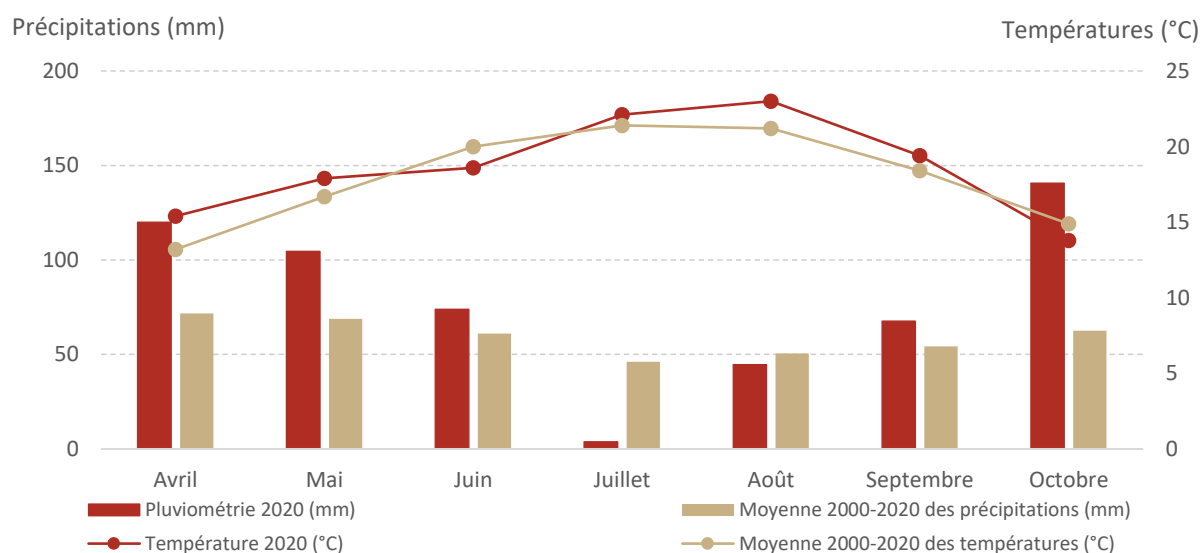


CONDITIONS CLIMATIQUES

L'année 2020 débute par des mois de janvier et février plutôt secs et doux. Le mois de mars est très pluvieux lors de la première décennie et étonnamment doux entre le 18 et le 24. Les mois d'avril, mai et juin ont été doux et très pluvieux jusqu'au 20 juin.

Après cette date et jusqu'au 12 août le temps a été extrêmement sec, soit plus de 60 jours sans pluie, et très chaud avec des températures estivales dans l'excès avoisinant régulièrement les 35 à 37 degrés.

10 jours avant le ramassage, les températures ont diminué et le temps a été couvert. La maturation finale des raisins s'est donc déroulée dans des conditions fraîches, permettant la préservation aromatique du millésime.





CYCLE DE LA VIGNE

Le premier trimestre a connu des températures supérieures aux normales, qui ont provoqué le débourrement le plus précoce que ce jeune vignoble ait connu, le 19 mars pour les sémillons, et le 21 mars pour les sauvignons. La floraison et la véraison ont été extrêmement rapides (1 semaine pour la floraison, et 8 jours pour la véraison) et très homogènes. Une contrainte hydrique est apparue mi-juillet, mais est restée relativement modérée jusqu'à la récolte.

Les vendanges, très précoces, se sont déroulées du 19 au 24 août, avec des raisins dans un bon état sanitaire.

Un léger effeuillage au soleil levant a permis d'homogénéiser la maturité et d'inhiber la présence des notes "variétales vertes" parfois attribuées au Sauvignon blanc, pour donner naissance à des jus floraux, fruités et minéraux.

VINIFICATION

À l'issue du pressurage, les moûts faiblement débourbés sont fermentés en demi-muids (600L), foudres (15hL) et cuves bois (15, 20, 25 et 30 hL).

Après la vinification, le rythme des bâtonnages, d'abord quotidien, diminue ensuite, décidé au gré des dégustations de l'équipe.

Les vins assemblés en février poursuivent leur élevage pendant 18 mois. Ils sont alors soutirés en cuve, pour une étape de mise en masse, de stabilisation, de collage et de clarification afin d'être mis en bouteilles le 18 mai 2022.



Assemblage : 82 % sauvignon blanc, 18 % sémillon

Rendements : 36 hL/ha

Durée d'élevage : 18 mois

Date de mise en bouteille : le 18 mai 2022

Production : 26 905 bouteilles et 635 magnums

Degré alcoolique : 13°

DÉGUSTATION

C'est un millésime particulièrement réussi pour Le Petit Cheval blanc, avec au nez de la bergamote, des agrumes, légèrement pamplemousse, des touches fruitées de poire, de fruit à chair blanche. De la fraîcheur et une note minérale qui vient probablement de l'élevage en gros contenant. Le nez est étincelant, frais, précis, net.

La bouche est dynamique, avec une belle attaque, de la fraîcheur, de la tension, une acidité relativement soutenue, de la salinité et de jolis amers qui prolongent la bouche, et qui composent avec un beau volume, large, crémeux. Un très bel équilibre pour un vin déjà accessible, dès son plus jeune âge.

