

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2019





LE MILLÉSIME 2019

Le millésime 2019 fait partie de la collection des beaux millésimes de Cheval Blanc. Les conditions climatiques ont été favorables à l'élaboration d'un grand vin. L'année fut marquée par des épisodes climatiques extrêmes : le risque de gel de printemps (jusqu'au 6 mai), la forte pluviométrie sur la fleur en juin, l'épisode caniculaire de juillet. L'été et l'arrière-saison exceptionnels ont permis une maturation remarquable et dès lors une récolte sereine.

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Les trois premiers mois de l'année ont été plus secs que la normale, avec une certaine douceur observée en février et mars. Avril et juin ont été des mois humides en 2019, alors que l'on observe en mai un mois sec et doux (+3,6°C par rapport aux normales saisonnières). Juillet, août et septembre ont été secs, avec des records de températures relevés en juillet. Les pluies de fin juillet sont intervenues au bon moment dans des proportions tout à fait idéales. Le mois de septembre, sec et doux, a assuré une fin de maturation parfaitement favorable à la qualité des raisins.



LE RÉGIME HYDRIQUE

Une contrainte hydrique s'est installée précocement et progressivement début juillet, favorisée par des températures élevées et des précipitations raisonnables. La contrainte bénéfique a permis d'assurer au raisin une charge tannique importante. En août et septembre elle s'intensifie, sans pour autant être excessive, permettant aux tanins de murir parfaitement. Pour illustrer la cinétique hydrique du millésime, voici l'évolution du classement de la contrainte hydrique au fur et à mesure de la saison : Fin juin, le bilan hydrique situait 2019 au 19^{ème} rang des millésimes les plus secs, au 11^{ème} rang fin juillet, au 7^{ème} fin août et au 4^{ème} fin septembre, juste derrière 2005, 2015 et 2010. On comprend donc aisément le potentiel qualitatif de 2019.

L'azote

Les valeurs de l'azote assimilable des moûts sont relativement proches de celles de 2018, qui a connu des conditions climatiques assez semblables. L'alimentation en azote de la vigne a donc été plutôt faible.



LE CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a été précoce, le 27 mars pour les merlots, le 29 pour les cabernets francs et le 30 pour les cabernets sauvignons.

La mi-floraison des merlots et des cabernets sauvignons a été notée le 1^{er} juin, et le 2 juin pour les cabernets francs. Les pluies importantes de la première décade de juin (52 mm) n'ont étonnamment pas altéré la floraison.

La mi-véraison s'est déroulée le 1^{er} août pour les cabernets sauvignons, le 4 pour les merlots et le 9 pour les cabernets francs, avec une véraison relativement hétérogène sur ce cépage. Les éclaircissages en fin de véraison ont été essentiels pour grouper la maturité des cabernets francs.

La composition et l'équilibre de la vendange sont la conséquence de la 2^e partie du cycle végétatif, soit après la floraison. Cette période de l'année fut globalement sèche et plutôt chaude. Ceci entraîne une maturation rapide et précoce, qui pousse l'équipe à attaquer les vendanges des merlots dès le 10 septembre. Fait plus inhabituel, les vendanges s'enchainent et la quasi-totalité des merlots est récoltée avant les pluies de fin septembre. Les cabernets francs les plus tardifs sont vendangés le 4 octobre.





L'ÉTAT SANITAIRE

L'année 2019 restera une année plutôt calme en terme de pression des maladies. Après quelques alertes de températures basses fin avril et même début mai faisant craindre des gelées de printemps, l'équipe a redouté que les pluies du mois de juin favorisent l'apparition de mildiou si les températures avaient été plus élevées. Cela n'a pas été le cas, et la configuration du mois de juillet, à la fois chaude et sèche, a éloigné définitivement ce risque.

Ce temps a provoqué un arrêt de croissance précoce sans incidence quant à la survenue de mildiou de fin de saison. La suite de la maturation en août et septembre se prolongeant dans des conditions quasi idéales, la récolte a présenté un état sanitaire parfait durant toute la période des vendanges.

QUALITÉ ET COMPOSITION DU RAISIN

Sur ce millésime, les trois familles de terroirs de Cheval Blanc se sont parfaitement exprimées. Bien qu'assez riche et puissant «14,4 % vol. », le ramassage précoce des merlots a permis de garder fraîcheur, pureté et tension. La maturation progressive des cabernets a permis d'atteindre une maturité phénolique idéale, reflétée dans les vins par un toucher de tanins remarquable. Ce millésime allie fraîcheur et complexité, puissance et précision, équilibre et densité.



Assemblage : Merlot 58%
Cabernet Franc 34%
Cabernet Sauvignon 8%

CHATEAU CHEVAL BLANC 2019

Dès le premier nez, la complexité aromatique s'impose, le vin exprime tout le raffinement apporté par une climatologie optimale. La proportion importante de merlots apporte ce fruité rouge et noir particulièrement intense. La pureté aromatique et la précision du nez impressionnent, avec des notes de framboises, cerises, mûres, cassis, le tout dans un univers balsamique, pâtissier, subtilement sucrant. La gourmandise et la complexité aromatique dominant clairement le nez. Il y a une belle justesse, de la pureté et de la précision, le vin est croquant et juteux, et reflète parfaitement la sensation du raisin frais pendant les dégustations à la parcelle. Une très jolie attaque pleine est signée par l'influence du merlot dans le millésime, où l'onctuosité, l'aspect enveloppant et tapissant de la bouche dominant. Le cabernet franc apporte une grande fraîcheur en milieu de bouche et donne de l'allonge à la dégustation. C'est un vin à la fois dense, puissant, mais aussi tendre, onctueux, gras. Profondeur, longueur et équilibre sont les signatures du millésime et l'identité du cru.



Assemblage : Merlot 56%
Cabernet Franc 44%

LE PETIT CHEVAL 2019

Le premier nez est très franchement marqué par le cabernet franc. Un côté frais, précis, de jolies épices, une note florale, poivre noir, et toujours une note de réglisse qui est caractéristique des cabernets francs de la maison. Ce vin est presque plus typé cabernet franc que le Cheval Blanc lui-même. Sur un très joli fruit rouge juteux, l'attaque est délicate, suivie d'une belle puissance. Le vin se trame dans la longueur, avec un grain de tanins précis, dense, riche. La qualité des tanins est assez impressionnante, le vin est bien équilibré.