

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2018

^

CHATEAU CHEVAL BLANC



v

## LE MILLÉSIME

---

2018 restera gravé dans les mémoires pour la très forte pression du mildiou observée au vignoble.

Les vignerons ont dû faire preuve de beaucoup de réactivité et d'ingéniosité pour contrer ce champignon qui s'est montré d'une virulence rarement atteinte ces dernières décennies.

Heureusement le temps a totalement basculé sur les mois d'août, septembre et octobre assurant ainsi une matière première d'une qualité remarquable.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

L'année a débuté avec un mois de janvier très arrosé, février s'est avéré plus sec qu'à l'accoutumée mais dès le mois de mars les précipitations ont été abondantes (le double des normales).

Par la suite et durant la période d'avril à début juillet l'année a été marquée par le nombre de jours de pluie incroyablement élevé sans pour autant présenter des cumuls anormaux.

Fort heureusement les mois d'août, septembre et octobre ont été très secs avec des températures supérieures aux normales (+1.5 degré).

CHATEAU CHEVAL BLANC



V

*Stade A*  
*"bourgeon en hiver"*  
*Château Cheval Blanc*  
*2013*

## LE RÉGIME HYDRIQUE DE LA VIGNE

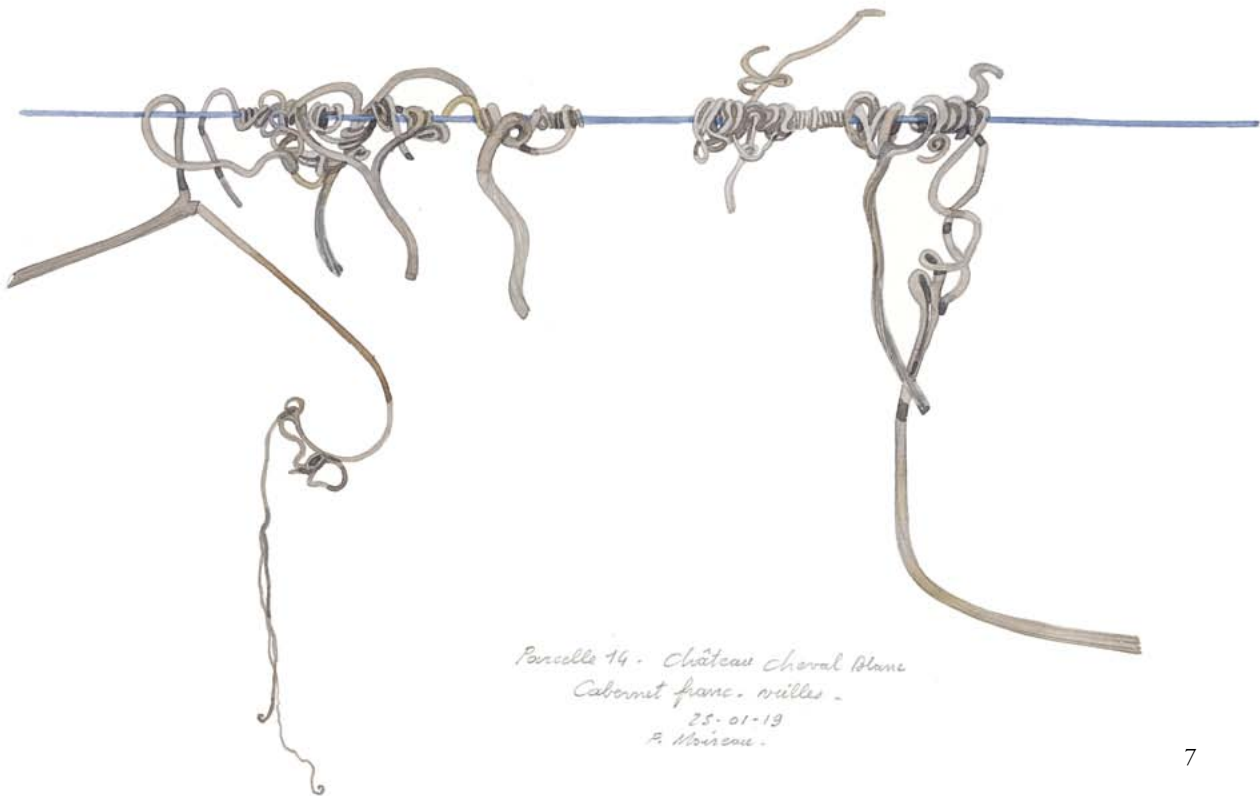
---

La première moitié de l'année très humide a assuré des réserves en eau suffisantes pour le bon déroulement de la totalité du cycle de la vigne. Ce cumul a été entretenu par les pluies de mai, juin et début juillet. Par la suite c'est un temps quasi idéal qui s'est installé jusqu'à la fin de la récolte.

On a observé une très belle contrainte hydrique durant la maturation et jusqu'au terme des vendanges.

Λ

CHATEAU CHEVAL BLANC



V

## CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement s'est déroulé entre le 10 avril et le 14 avril selon les cépages, ce qui est plutôt dans les moyennes à Cheval Blanc.

La mi-floraison a été observée le 28 mai pour les merlots et le 2 juin pour les cabernets francs. La floraison a été d'une grande qualité malgré la fréquence des précipitations enregistrées sur cette période.





## CHATEAU CHEVAL BLANC



La mi-véraison s'est étalée du 30 juillet au 8 août selon les cépages.

Les mois très secs d'août, septembre et octobre ont assuré une parfaite maturité des raisins et un état sanitaire irréprochable.

Les vendanges ont été effectuées du 10 septembre au 11 octobre dans des conditions idylliques.

2018 s'annonce d'ores et déjà comme un grand millésime de la propriété.

## CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2018

La robe est profonde, d'un rouge intense. Le nez est dominé par une note florale et fruitée superbe, évoquant la framboise et la violette.

A l'aération le fruit s'exprime plus intensément avec des arômes de cerises noires, de mûres et de cassis.

Les fleurs toujours présentes se développent autour de la rose et du lilas. Les notes balsamiques et épicées complètent le nez déjà complexe avec des arômes de fèves de cacao et de poivre noir. Ce nez impressionne par sa fraîcheur, sa complexité, son éclat, sa précision.

L'attaque en bouche est somptueuse : volumineuse et pleine. La richesse tannique de ce vin impressionne par sa puissance, et aussi par son onctuosité. La trame est continue, profonde, longue, ferme, parfaitement enveloppante et raffinée. La structure très racée se prolonge sur une finale interminable, croquante, qui conserve sa fraîcheur. Le retour aromatique est floral et fruité, avec une note épicée. L'équilibre et la définition de ce vin sont dignes des plus grands millésimes de la propriété.

Assemblage : Merlot 54%  
Cabernet Franc 40%  
Cabernet Sauvignon 6%



## LE PETIT CHEVAL 2018

Reflète de sa belle jeunesse, la robe est rouge rubis.

Le nez, d'une bonne intensité est marqué par des notes balsamiques, cacao, caramel et gousse de vanille, mêlées à des arômes de fruits. A l'aération, le vin laisse s'exprimer des arômes de fruits, cerise et fraise.

La fraîcheur est apportée par le côté réglissé et les notes de tabac blond qui s'expriment pleinement.

En bouche, l'attaque est belle, ample et soyeuse, les tanins sont délicats, bien enrobés, sans creux en milieu de bouche.

La finale s'étire sur de beaux fruits rouges bien mûrs.

Beaucoup d'onctuosité, pour ce vin qui devrait amener un plaisir certain.

Assemblage : Merlot 70%  
Cabernet Franc 30%

