

Le Petit Cheval blanc 2018

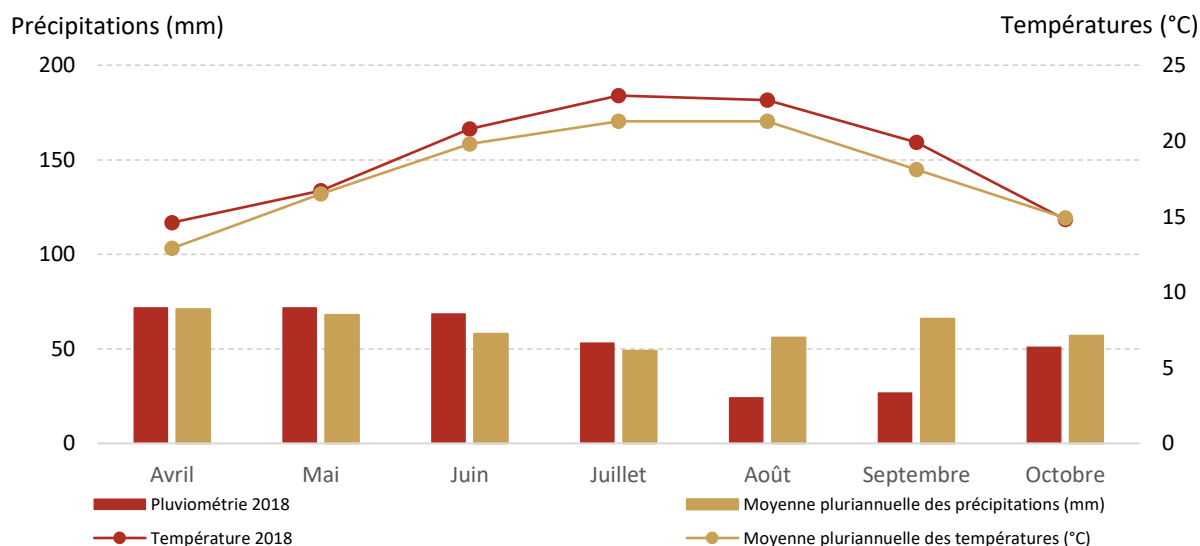
Depuis plus de 10 ans, le Château Cheval Blanc s'est mis au défi de produire un grand vin blanc sur ce petit vignoble de 6,6 hectares imbriqué dans le parcellaire du 1^{er} Grand Cru Classé. Véritable déclinaison en blanc de l'identité de Cheval Blanc, ce vin est un assemblage de quelque 13 parcelles différentes, sur des sols sableux et argileux, où les 80% de sauvignon blanc et 20% de sémillon s'épanouissent parfaitement.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un mois de janvier très humide, février a été plus conforme aux normales en termes de précipitations, mais très froid. En mars, les précipitations ont été très abondantes, presque deux fois les normales, puis c'est un retour aux moyennes qui s'opère en mai et juin.

Dès le 15 juin, un temps sec et chaud s'est installé pour l'été. Il va perdurer bien au-delà des vendanges, qui se sont déroulées du 28 août au 10 septembre.





CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement s'est déroulé fin mars, et la floraison a été très homogène malgré des conditions climatiques délicates.

La période de maturation a bénéficié d'un temps très favorable.

Un léger effeuillage au soleil levant permet 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.

Au gré des replantations et surgreffages, le vignoble termine sa restructuration, et le millésime 2018 est issu des 13 parcelles (soit 6,6 ha) qui composent le domaine.

Cette année, le sémillon rentre dans l'assemblage à hauteur de plus de 20%. Les terroirs argileux ont été sélectionnés sur le parcellaire pour y implanter ce cépage qui s'adapte particulièrement bien à ce type de sols, et permet au vin de gagner en potentiel de garde et en complexité.

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 2020.



Assemblage : 74 % sauvignon blanc, 26 % sémillon

Rendements : 37,7 hL/ha

Durée d'élevage : 18 mois

Date de mise en bouteille : le 18 mai 2020

Production : 24 122 bouteilles et 634 magnums

Degré alcoolique : 14,5°

DÉGUSTATION

La couleur est claire, limpide, brillante, d'un beau jaune-vert. Le premier nez est discret, dominé par les agrumes (citron, pamplemousse). A l'aération, les notes florales prennent le dessus (tilleul, lilas, fleurs blanches). L'arrivée du sémillon dans l'assemblage ouvre un nouveau registre aromatique, fait de fruits à chair blanche (pêche, poire), et d'une délicate note de miel d'acacia et de cire d'abeille.

Le boisé, d'une discrétion remarquable, apporte une touche minérale et fumée.

L'attaque fraîche et précise se prolonge en milieu de bouche par une amplitude et un volume impressionnants. L'équilibre entre gras et acidité amène une grande profondeur en bouche, et la finale interminable est légèrement réhaussée par une jolie amertume salivante.

