

Le Petit Cheval blanc 2019

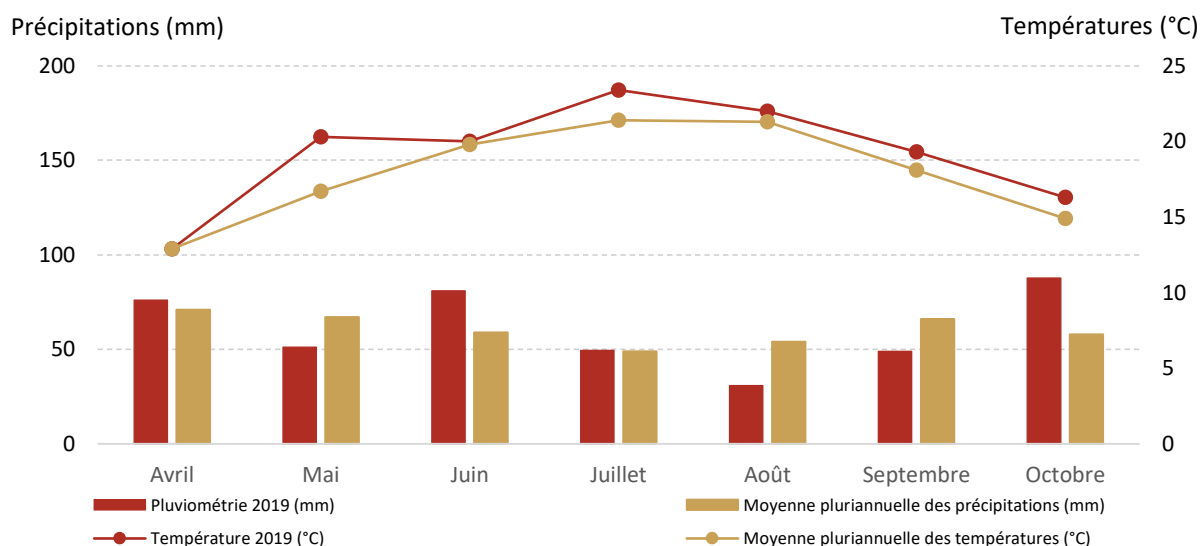
Depuis plus de 10 ans, le Château Cheval Blanc s'est mis au défi de produire un grand vin blanc sur ce petit vignoble de 6,6 hectares imbriqué dans le parcellaire de son aîné. Véritable déclinaison en blanc de l'identité de Cheval Blanc, ce vin est un assemblage de quelque 13 parcelles différentes, sur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



CONDITIONS CLIMATIQUES

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 début du mois de septembre, sec et doux, a assuré une fin de maturation parfaitement favorable à la qualité des raisins.





CYCLE DE LA VIGNE

Après un débourrement fin mars des 2 cépages, sémillon (le 26 mars) et sauvignon (le 28 mars), tout le cycle végétatif a été particulièrement homogène et groupé la floraison comme la véraison.

Les vendanges se sont déroulées du 3 au 9 septembre dans de très bonnes conditions, l'état sanitaire des raisins était parfait.

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.

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 31 mai 2021.



Assemblage : 79 % sauvignon blanc, 21 % sémillon

Rendements : 45 hL/ha

Durée d'élevage : 18 mois

Date de mise en bouteille : le 31 mai 2021

Production : 34 589 bouteilles et 634 magnums

Degré alcoolique : 13°

DÉGUSTATION

La couleur est claire, limpide, brillante, d'un beau jaune-vert. Le premier nez, timide et délicat, est principalement dominé par des notes de fleurs, d'acacia et de tilleul. Avec l'aération, le bouquet se complexifie et développe de nombreuses familles aromatiques, les agrumes, les fruits à chair blanche comme la pêche, la poire ou l'abricot, et des notes minérales, avec une intensité aromatique qui s'affine petit à petit.

L'attaque en bouche est fraîche, franche et droite grâce à une belle acidité qui guide la dégustation. La densité, le gras et le volume se mettent tranquillement en place sur le milieu de bouche. La finale, très longue et élégante, s'impose par de jolis amers, signature désormais de ce cru de Petit Cheval blanc.

