

Le Petit Cheval blanc 2021

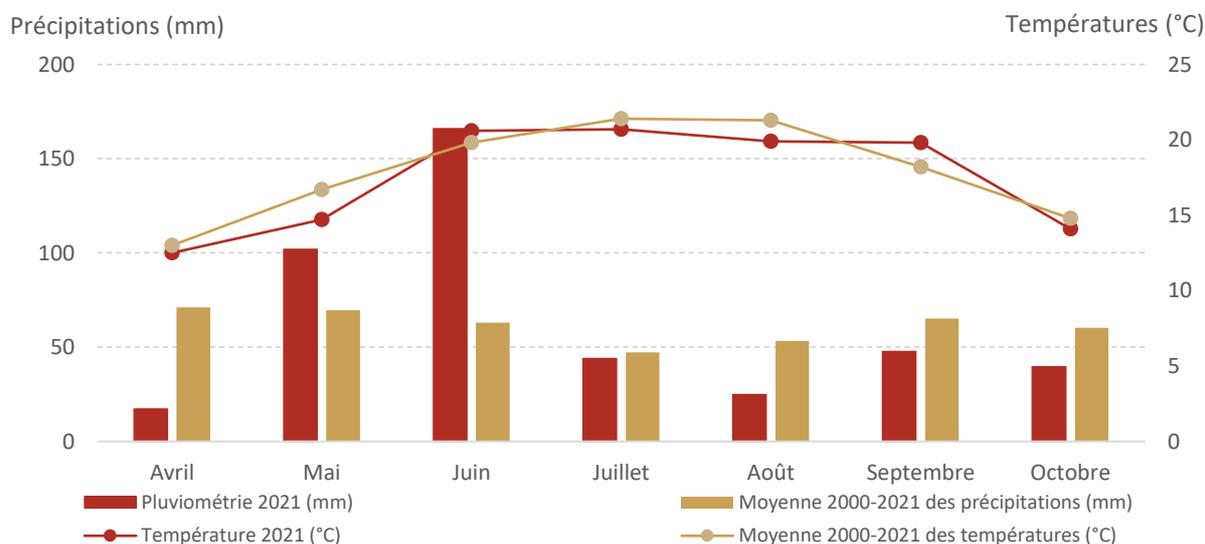
Depuis plus de 10 ans, le Château Cheval Blanc s'est mis au défi de produire un grand vin blanc sur ce petit vignoble de 6,6 hectares imbriqué dans le parcellaire de son aîné. Véritable déclinaison en blanc de l'identité de Cheval Blanc, ce vin est un assemblage de quelque 12 parcelles différentes, sur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



CONDITIONS CLIMATIQUES

Le millésime 2021 est dans la moyenne en termes de pluviométrie (789 mm) tout comme la température (13,8°) qui affiche néanmoins un degré de moins que les trois derniers millésimes. Les précipitations importantes au mois de mai (102 mm) et juin (166 mm) sont très supérieures à la normale, les moyennes de ces mois depuis 1955 étant plutôt de l'ordre de 60 mm.

Le millésime a été marqué par un été alternant soleil et pluie. A la mi-août, un temps plus sec, avec de rares averses, s'installe jusqu'aux vendanges, relativement tardives.





CYCLE DE LA VIGNE

Un cycle très classique, dans la moyenne : le débourrement, commencé autour du 15 mars, a été relativement long, avec une moyenne autour du 26 mars. La floraison a été rapide, début juin, et la véraison a commencé fin juillet pour se terminer début août. Il aura fallu attendre quelques jours avant la récolte pour voir apparaître une contrainte hydrique modérée.

Les vendanges, tardives pour ce millésime, se sont déroulées du 10 au 16 septembre.

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, la fréquence des bâtonnages, d'abord quotidienne, 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 16 mai.



Assemblage : 83 % sauvignon blanc, 17 % sémillon

Rendements : 39 hL/ha

Durée d'élevage : 20 mois

Date de mise en bouteille : le 16 mai 2023

Production : 27 993 bouteilles et 813 magnums

Degré alcoolique : 14°

DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets verts.

Nez d'une grande fraîcheur et d'une grande précision, on trouve une belle diversité de fruits à chair blanche et d'agrumes. Il est également très floral, l'énergie de ce vin est déjà perceptible.

La bouche présente une attaque ample, droite, franche, enrobante et tapissante. Elle est très équilibrée entre acidité, tension et volume. Les amers en finale prolongent la bouche en longueur et procurent une minéralité salivante.

