



CHEVAL BLANC

1^{er} Grand Cru Classé A

Millésime 2007

Conditions climatiques

Après un mois d'avril exceptionnellement chaud, le temps s'est dégradé à partir du mois de mai. À la fraîcheur et aux pluies de juillet, succéda une période sèche début août puis pluvieuse fin août. Retour du beau temps en septembre avec trois semaines de conditions climatiques idéales : journées chaudes, nuits fraîches. Fin septembre, le temps devient plus variable, avec quelques averses assez limitées toutefois.

Le débourrement fut précoce pour le merlot : 12 mars et moyen pour le cabernet franc : 1^{er} avril. Les températures élevées du mois d'avril ont accéléré le développement de la vigne et la précocité de la floraison : 23 mai pour le merlot, 24 mai pour le cabernet franc. Cette précocité s'est maintenue pour la véraison, atteinte le 22 juillet pour le merlot, le 31 juillet pour le cabernet franc.

Cycle végétatif et travaux en vert

La maturation a été très lente en raison d'une contrainte hydrique peu importante. Une maturation lente n'est pas forcément un handicap pour l'élaboration de grands vins car elle favorise la synthèse des arômes dans les baies. Les vendanges ont débuté le 19 septembre pour s'achever le 6 octobre.

La climatologie particulière du millésime 2007 a nécessité une attention de tous les instants pour les opérations en vert. Une attaque de mildiou a été parfaitement maîtrisée et malgré le risque de botrytis élevé fin août, le beau temps de septembre avec ses nuits fraîches a fait chuter la pression de ce champignon. Cela a permis de retarder la récolte pour atteindre la maturité, en conservant un bon état sanitaire.

Qualité du millésime

Si à la fin du mois d'août, les prévisions étaient pessimistes pour la qualité du millésime, les conditions climatiques très favorables de septembre ont provoqué un véritable retournement de situation. Le bon état sanitaire a permis de retarder les vendanges pour attendre la maturité.

A la récolte, les raisins étaient très équilibrés. Le millésime a été favorable au cabernet franc, cépage majoritaire à Cheval Blanc.

Dégustation Cheval Blanc

La couleur est intense, rouge rubis avec des reflets mauves. Le nez est dominé par des fruits noirs, des notes mentholées et légèrement torrifiées.

L'attaque est riche, ample, éclatante de fraîcheur. Le vin est très équilibré avec une grande continuité dans la dégustation. Comme toujours les tanins sont fins et élégants.

CHEVAL BLANC - ANGÉLUS - BEAUSÉJOUR - BEAU-SÉJOUR BÉCOT - BÉLAIR - CANON - FIGEAC
FOURTET - LA GAFFELIÈRE - MAGDELAINÉ - PAVIE - PAVIE MACQUIN - TROPLONG MONDOT - TROTTEVIEILLE

