

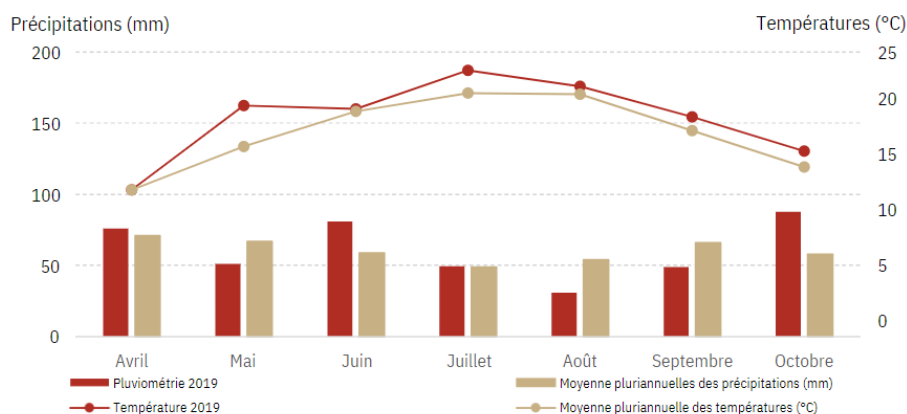
Le millésime 2019 fait partie de la collection des beaux millésimes de Cheval Blanc. L'année a été marquée par des épisodes climatiques extrêmes : forte pluviométrie au printemps, épisode caniculaire de juillet. L'été et l'arrière-saison exceptionnels ont permis une maturation remarquable, donnant ainsi naissance à un vin éblouissant.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les trois premiers mois de l'année plus secs que la normale. Avril et juin sont des mois humides tandis que mai est sec et doux. Juillet, août et septembre sont secs, avec des records de températures en juillet qui fut caniculaire. Septembre, sec et doux, assure une fin de maturation parfaitement favorable à la qualité des raisins.

2019 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a été précoce, du 27 au 30 mars et la mi-floraison vers les 1er et 2 juin. Les pluies importantes de la première décade de juin n'ont étonnamment pas altéré la floraison. L'éclaircissage fut essentiel en fin de véraison pour grouper la maturité des cabernets francs. Après la floraison, une période sèche et plutôt chaude a entraîné une maturation rapide et précoce et poussé l'équipe à attaquer les vendanges des merlots dès le 10 septembre. Fait plus inhabituel, les vendanges se sont enchaînées avant les pluies de fin septembre. Les cabernets francs ont été vendangés tôt eux aussi.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement : 41,8 hL/ha

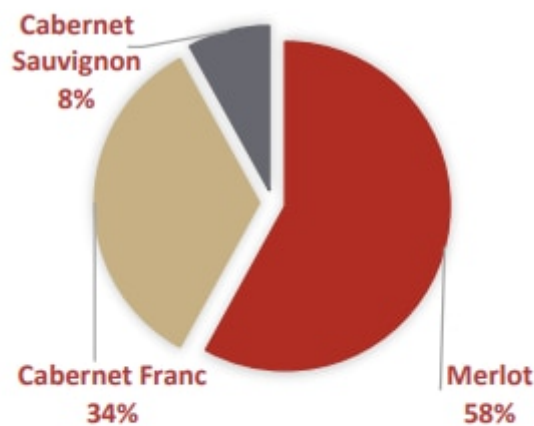
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grandes lignes de la vinification à Cheval Blanc reposent sur une maturation fraîche des raisins, une vinification parcellaire pure, des levures indigènes (sélectionnées sur le domaine), une extraction douce, une macération longue, des remontages manuels et un seul délestage au cours de 4 semaines de cuvaison. La fermentation malolactique se fait en cuve, puis les vins sont élevés en barriques.

Château Cheval Blanc 2019 est élevé pendant 16 mois avec 100% de barriques neuves.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2019



Château Cheval Blanc 2019
128 540 bouteilles
Mis en bouteille le 06/07/2021

LES DEGUSTATIONS

07/07/2021

Au premier nez, complexité aromatique, raffinement apporté par une climatologie optimale.
La proportion

importante de merlots apporte ce fruité rouge et noir particulièrement intense. Notes de framboises, cerises, mûres, cassis, le tout dans un univers balsamique, pâtissier, subtilement sucrant. Une attaque également signée par l'influence du merlot, onctuosité, un aspect enveloppant et tapissant de la bouche dominant. Le cabernet franc apporte une grande fraîcheur en milieu de bouche. C'est un vin dense, puissant, mais aussi tendre, onctueux, gras.