

# CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2020



*Château Cheval Blanc  
Fonds-vin & Clos  
06 - 11 - 18  
F. Marone*



## 2020 millésime extrême : grande sécheresse estivale et forte chaleur automnale.

*Les vins reflètent parfaitement ces conditions climatiques, avec un nez intense et mûr, et une trame tannique puissante et dense.*

### Les conditions climatiques

L'année 2020 débute par des mois de janvier et février plutôt secs. Le mois de mars est pluvieux lors de la première décade et étonnamment doux entre le 18 et le 24. Les mois d'avril, mai et juin sont tempérés et pluvieux, jusqu'au 20 juin. Après cette date et jusqu'aux vendanges, le temps est extrêmement sec (à l'exception de la semaine du 15 août, 125 mm), et très chaud avec des températures dans l'excès avoisinant régulièrement les 35°C/37°C.

Le mois de septembre continue sur cette dynamique estivale, notamment en termes de températures.

Sur les quinze journées de vendanges, 10 jours dépassent les 30°C.

En conclusion 2020 restera une des années les plus chaudes enregistrée depuis 1994.

### Le régime hydrique

2020 est une année de contrastes : pluvieuse jusqu'au 20 juin, puis à partir de cette date, et jusqu'à la fin des vendanges, un temps extrêmement sec et chaud perdure, générant au vignoble une contrainte très marquée. Particulièrement sur les terroirs de graves, où le déficit hydrique s'avère intense, notamment sur les jeunes vignes. Ainsi 2020 présente, au 31 août, le bilan hydrique le plus déficitaire jamais enregistré à Cheval Blanc.

### Le cycle de la vigne

2020 est un millésime précoce du débourrement (22-23 mars selon les cépages) jusqu'à la récolte (du 3 au 23 septembre). Le mois de mars doux a stimulé le démarrage rapide de la végétation. On enregistre la mi-floraison le 21 mai, et la mi-véraison le 19 juillet pour les merlots et le 2 août pour les cabernets francs. Les raisins sont homogènes avec peu d'écart de maturité au sein de la parcelle.

Si la pression du mildiou a été forte au début du cycle végétatif, les conditions climatiques sèches et chaudes l'ont petit à petit neutralisée.



## CHEVAL BLANC 2020



L'aromatique est typique d'un millésime chaud. Le fruit noir se mêle aux notes de garrigue et de poivre. La fraîcheur menthée tient bien l'ensemble aromatique. L'attaque est opulente et chaleureuse. La puissance et la densité du vin sont remarquables, la bouche se prolonge admirablement grâce à une structure de tannin riche et pleine. Le vin s'allonge en se resserrant vers une finale impressionnante.

Assemblage : Merlot 65%  
Cabernet Franc 30%  
Cabernet Sauvignon 5%



## LE PETIT CHEVAL 2020



Le nez exprime pleinement les fleurs et le fruit rouge. La fraîcheur est surprenante. L'attaque, franche et ciselée se prolonge immédiatement sur un milieu de bouche tendre, onctueux où les tanins enveloppants amènent le vin vers une finale juteuse croquante et gourmande. La persistance aromatique du vin est fruitée et complexe.

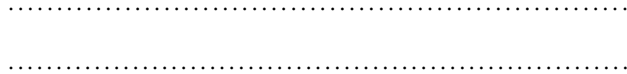
Assemblage : Merlot 41%  
Cabernet Franc 59%



## QUINAULT L'ENCLOS 2020

La robe grandit avec des reflets violacés. Le nez exprime un joli fruité noir, mûr où les notes balsamiques et de tabac se mêlent à une fraîcheur réglissée. L'attaque ample et fruitée se prolonge sur un milieu de bouche tendre de constitution moyenne. Les tannins se resserrent alors petit à petit et raffermissent la texture en bouche.

Assemblage : Merlot 78%  
Cabernet Franc 22%



CHÂTEAU CHEVAL BLANC  
33330 SAINT-ÉMILION - FRANCE  
TÉL : 33 (0)5 57 55 55 55  
[contact@chateau-chevalblanc.com](mailto:contact@chateau-chevalblanc.com)