

# Le Petit Cheval blanc 2022

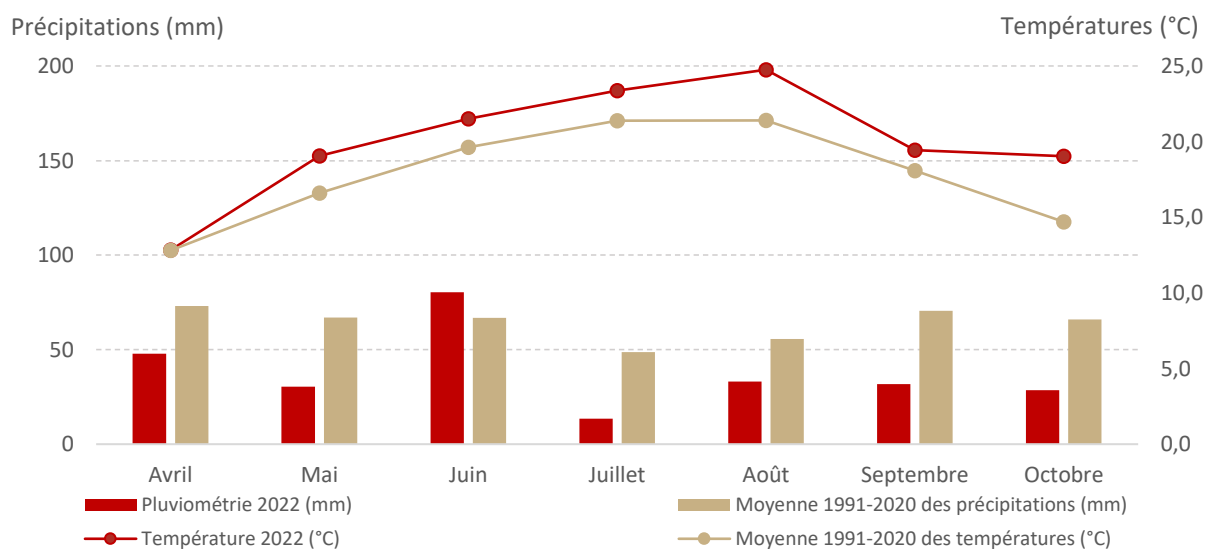
Depuis plus de 10 ans, le Château Cheval Blanc s'est mis au défi de produire un grand vin blanc sur ce petit vignoble de 6 hectares, imbriqué dans le parcellaire de son aîné. Véritable déclinaison en blanc de l'identité de Cheval Blanc, ce vin est un assemblage de quelque 12 parcelles différentes, sur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



## CONDITIONS CLIMATIQUES

Le millésime 2022 est l'un des plus secs enregistrés sur la propriété, il rejoint les années 2005, 2011 ou encore 2015 qui présentent des cumuls annuels de précipitations entre 500 et 550 mm. Mais c'est surtout la température moyenne annuelle qui est hors norme avec 15,4°C. On n'avait jamais enregistré des moyennes supérieures à 15°C. A plusieurs reprises durant les mois de juillet et août les températures ont avoisiné les 40°C.

Le régime hydrique de la plante s'est avéré déficitaire tout au long du cycle végétatif de la vigne, seul le mois de juin a été plus arrosé qu'à l'accoutumée, avec 80 mm. Les jeunes vignes ont fonctionné en mode dégradé en produisant très peu de bois et de petites baies. Les sémillons, implantés sur terroirs argileux, ont moins souffert de cette sécheresse et ont une belle part dans l'assemblage.





## CYCLE DE LA VIGNE

La vigne ayant manqué d'eau dès le début du cycle, on a pu comprendre dès le début de la saison que tout le déroulement du cycle serait précoce. La sécheresse de 2022 a fortement limité la taille des baies, et donc les rendements.

Les vendanges se sont donc déroulées sans surprise de façon très précoce, du 18 au 20 août. Les vagues de chaleur de fin août ont donc été évitées pour le Petit Cheval blanc.

Un léger effeuillage au soleil levant permet d'homogénéiser la maturité et d'inhiber la présence des notes "variétales ou thiolées" 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, décidée 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 bouteille au mois de mai.



Assemblage : 71 % sauvignon blanc, 29 % sémillon

Rendements : 31 hL/ha

Durée d'élevage : 20 mois

Date de mise en bouteille : le 6 mai 2024

Production : 15 806 bouteilles et 813 magnums

Degré alcoolique : 13°

## DÉGUSTATION

Le nez, élégant et tempéré, propose des notes de fruits à chair jaune, d'agrumes, de zeste, de cire d'abeille. A l'aération s'y mêlent également des notes briochées, beurrées, pâtisseries. Les fleurs sont aussi très présentes, fleurs blanches, fleurs de tilleul. Le nez très frais est également marqué par une générosité et une gourmandise apportée par ce millésime solaire.

La bouche est ronde et souple. L'acidité, moins prégnante sur ce millésime, dialogue avec une amertume qui étire, allonge le vin.

Le bois bien que très discret apporte volume et complexité à la texture en bouche.

