

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2023

Un millésime généreux, reflet fidèle de ses conditions climatiques, qui a exprimé la singularité de chacune des parcelles.

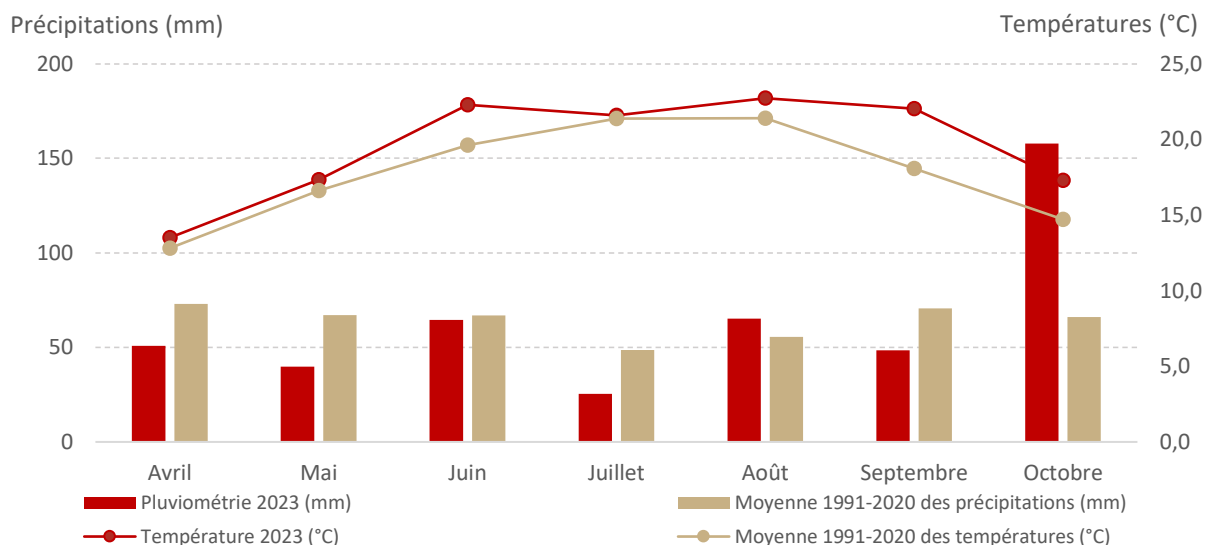
ETAT DU VIGNOBLE

En 2023, sur les 39 hectares (56 parcelles) du domaine, 34,8 ha sont en production (47 parcelles), 2 ha en jachère (6 parcelles) et 2,4 ha en jeune vigne (4 parcelles).

L'encépagement du vignoble est de 42% de Merlot, 53% de Cabernet franc et 4% de Cabernet Sauvignon.

CONDITIONS CLIMATIQUES

- Millésime sans excès climatiques à l'exception du 23 et 24 août (maximales à 40 °C).
- Pluviométrie régulière tout au long de l'année, précipitations légèrement excédentaires (65 mm) en août, très bénéfiques au bon déroulement de la maturation.
- Augmentation des températures moyennes, qui confirment la tendance avérée du réchauffement climatique que l'on constate depuis quelques millésimes.

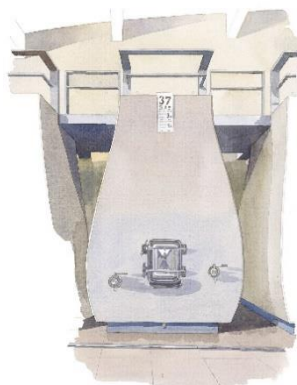


CYCLE DE LA VIGNE



- Débourrement classique : les merlots fin mars, et les cabernets francs tout début avril.
- Floraison autour du 28 mai dans des conditions très favorables, induisant des rendements généreux. Mi-véraison groupée, 22 juillet pour les merlots et 29 pour les cabernets francs. Le feuillage, préservé du mildiou et d'un stress hydrique excessif, est resté remarquable même au-delà de la récolte, pour assurer de belles mises en réserve.
- Forte pression mildiou, et quelques symptômes de rot brun. Fort heureusement la climatologie de juillet très peu pluvieuse (25 mm) a freiné le développement de la maladie. La confusion sexuelle a très bien fonctionné contre les vers de grappes, pourtant très virulents cette année-là sur certains secteurs de Bordeaux.
- Vendanges du 6 septembre au 3 octobre.
- Rendement : 39,3 hL/ha

VINIFICATION

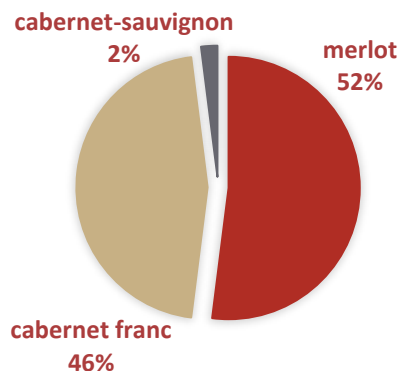


Les grandes lignes de la vinification à Cheval Blanc reposent sur une maturation fraîche des raisins, une vinification parcellaire pure, des levures indigènes (sélectionnées sur le domaine), une extraction douce, une macération longue, des remontages manuels et un seul délestage au cours des 4 semaines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

Château Cheval Blanc 2023 est élevé pendant 16 mois avec 100% de barriques neuves.

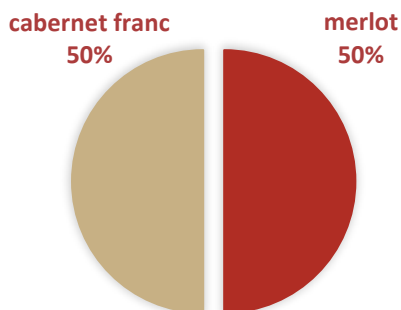
Le Petit Cheval est élevé dans 100% de barriques d'un vin, issues des mêmes tonneliers, pendant 16 mois également.

ASSEMBLAGE



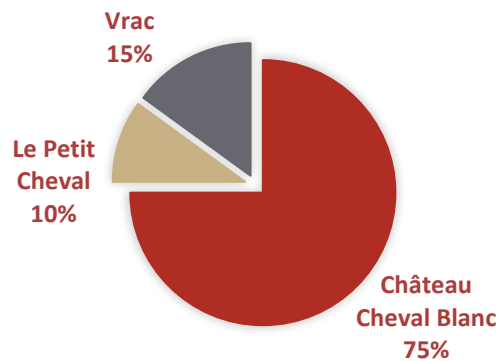
Château Cheval Blanc 2023

128 201 bouteilles
Mise en bouteille le 08/07/2025



Le Petit Cheval 2023

15 797 bouteilles
Mise en bouteille le 08/07/2025



Répartition des vins en 2023

ANALYSE EXPORT

	Château Cheval Blanc	Le Petit Cheval
Degré alcoolique	13,62° (étiq 13,5°)	13,54° (étiq 13,5°)
Acidité Totale (g/L H ₂ SO ₄)	3,28	3,24
pH	3,77	3,77

