Wijnfiche

Château Cheval Blanc - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C.
France (ST. EMILION) — 2017

Domaine

Ch. Cheval Blanc

Ce prestigieux domaine viticole, situé dans la région de Bordeaux, trouve ses origines au XVIII siècle. Son existence est attestée par une carte de la région datant de 1764, sur laquelle il figure déjà. Au XIX siècle, le domaine devient la propriété de la famille Fourcaud-Laussac, qui le conservera pendant près de deux siècles. En 1998, il est acquis par Bernard Arnault et le baron Albert Frère. Grâce à son terroir d'exception et à la prédominance du Cabernet Franc et du Merlot, le domaine élabore des vins au caractère affirmé et à l'identité unique. Il est également celui qui a obtenu le plus grand nombre de millésimes reconnus comme exceptionnels parmi les domaines classés au cours du siècle dernier. L'une des qualités les plus remarquables de ces vins réside dans leur extraordinaire potentiel de garde. Une fois parvenus à leur apogée, ils conservent leur complexité, leur élégance et leur harmonie pendant de nombreuses années.

Vinification

Fermentation alcoolique et contact post-fermentaire avec la peau pendant plusieurs jours dans un environnement à température contrôlée (28-30°C). La phase post-fermentaire contribue à rendre le jus de goutte plus riche et plus élégant, et la texture tannique plus soyeuse. Afin de préserver l'identité aromatique de chaque parcelle, la fermentation malolactique est réalisée en cuve, à une température de 20 °. Cette opération, qui permet d'adoucir la sensation d'acidité et de stabiliser le vin, peut se dérouler sur trois semaines ou sur plusieurs mois. A l'issue de cette fermentation, du soufre est ajouté afin d'assainir le milieu et d'éviter toute oxydation. Elles sont exclusivement réalisées à partir de chênes français âgés de 180, 200, voire 350 ans, originaires de forêts mondialement réputées : Tronçais, dans l'Allier, ou bien Bercé, dans la Sarthe.

Dégustation

La robe rubis présente des reflets violacés, la profondeur est impressionnante. Au premier nez, on est saisi par la complexité et l'intensité aromatique, la densité que la bouche va encore développer. Les fruits rouges et noirs s'entremêlent, framboise, cassis, cerise. A l'aération différents registres se succèdent. Aux notes florales rosées succèdent des notes poivrées puis balsamiques. Le vin exprime à la fois la fraîcheur avec un soupçon de menthe et la densité, le caractère pâte de fruit avec des notes de cassis, fraise, framboise. En bouche : beaucoup de volume en attaque, le vin s'étire sur des registres fruités et épicés. Le milieu de bouche est très plein et le vin fait preuve d'une belle longueur. Les tanins sont très serrés, d'une qualité remarquable. Beaucoup de fraîcheur dans ce vin. Le retour aromatique est floral évoquant la violette.

Mets adaptées

Perdrix | Gibier | Champignons des bois

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (59%), Cabernet Sauvignon (19%)

Stocker (années): > 10

Servir à: 15-18 °C

