Wijnfiche

# Chateau Cheval Blanc - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C.
# France (ST. EMILION) — 2018

**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 est profonde, d'un rouge intense. Le nez est dominé par une note florale et fruitée superbe, évoquant la framboise et la violette. A l'aération le fruit s'exprime plus intensément avec des arômes de cerises noires, de mûres et de cassis. Les fleurs toujours présentes se développent autour de la rose et du lilas. Les notes balsamiques et épicées complètent le nez déjà complexe avec des arômes de fèves de cacao et de poivre noir. Ce nez impressionne par sa fraicheur, sa complexité, son éclat, sa précision. L'attaque en bouche est somptueuse : volumineuse et pleine. La richesse tannique de ce vin impressionne par sa puissance, et aussi par son onctuosité. La trame est continue, profonde, longue, ferme, parfaitement enveloppante et raffinée. La structure très racée se prolonge sur une finale interminable, croquante, qui conserve sa fraicheur. Le retour aromatique est floral et fruité, avec une note épicée. L'équilibre

et la définition de ce vin sont dignes des plus grands millésimes de la propriété

**Mets adaptées**

Perdrix | Gibier | Champignons des bois

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (54%), Cabernet Franc (40%), Cabernet Sauvignon (6%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 15-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

