

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2023



Château Blanc - Le Cheval - Fougères Nord. 91-05-18 - F. Moricau

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

Un millésime 2023 sans excès climatiques

Le millésime 2023 s'est déroulé sans excès climatiques à l'exception du 23 et 24 août avec des températures maximales de 40 degrés. La pluviométrie a été assez régulière tout au long de l'année, avec notamment des précipitations au mois d'août légèrement excédentaires (65 mm) qui ont été très bénéfiques au bon déroulement de la maturation. En revanche, l'augmentation des températures moyennes confirme la tendance avérée du réchauffement climatique que l'on constate depuis quelques millésimes.

Une phénologie classique

Le débourrement s'est déroulé de manière très classique : fin mars pour les merlots, tout début avril pour les cabernets francs. Une période de froid s'est installée début avril, mais sans provoquer de dégâts de gel. Notée autour du 28 mai, la floraison s'est déroulée dans des conditions climatiques très favorables, induisant des rendements relativement généreux. La mi-véraison le 22 juillet pour les merlots et le 29 pour les cabernets francs a été plutôt groupée. 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. La récolte s'est déroulée du 6 septembre au 3 octobre dans des conditions particulièrement favorables.

Une forte pression mildiou maîtrisée

L'année 2023 a été marquée par une forte pression mildiou. Fin juin, début juillet, des symptômes de rot brun sont apparus assez régulièrement sur les merlots. Fort heureusement la climatologie de juillet très peu pluvieuse (25 mm) a freiné le développement de la maladie. Les dégâts sont restés anecdotiques, et les raisins ont été récoltés à pleine maturité dans de très bonnes conditions climatiques. La confusion sexuelle a très bien fonctionné contre les vers de grappes, pourtant très virulents cette année sur certains secteurs de Bordeaux.

Une récolte généreuse

Le nombre de grappes était important en 2023, la qualité de la floraison ayant favorisé de beaux rendements. Les conditions climatiques ont donné des poids de baies classiques, et les éclaircissages ont été relativement conséquents sur les merlots. Les fortes chaleurs des 23 et 24 août ont provoqué quelques échaudages sur la face des grappes exposée au couchant. Cela n'a pas eu d'incidence sur l'expression aromatique des raisins. Les degrés sont restés raisonnables, et les jus présentaient un équilibre remarquable. Les trois cépages présents au vignoble se sont très bien comportés. Les jeunes vignes tout comme les plus âgées ont su tirer parti de la climatologie de l'année. L'identité de chacun des terroirs est très marquée dans ce millésime.



Château Cheval Blanc Le Petit Cheval

Assemblage : Merlot 52 %
Cabernet franc 46 %
Cabernet-Sauvignon 2 %

Assemblage : Merlot 50 %
Cabernet franc 50 %

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Château Quinault l'Enclos

Après un hiver relativement sec, un épisode de gel a frappé la vigne assez précocement (nuit du 4 au 5 avril).

La floraison a eu lieu dans des conditions favorables, et a été groupée, autour du 28 mai, dans les moyennes depuis 2015.

Le millésime a connu beaucoup de précipitations (900 mm sur toute l'année).

Les pluies ont été régulières, ce qui a hélas maintenu une pression importante du mildiou. Mais la bonne tenue du vignoble et le choix stratégique des dates de traitement ont permis de ne pas avoir de sortie de mildiou sur les grappes, et de limiter les symptômes sur feuilles.

Les températures ont été relativement chaudes sur toute la saison végétative, avec des épisodes caniculaires (+ de 40°C). Les pluies de fin août ont permis de décaler la date des vendanges. Celles-ci ont duré 9 jours en tout, mais étalées sur un mois, du 31 août au 29 septembre. La maturité phénologique a pu être atteinte pour chaque cépage.

La durée d'élevage (encore en cours d'essai sur le millésime 2022), tend à se prolonger de façon significative, pour passer de 12 mois à 20/24 mois. Quinault est désormais intégralement en gros contenants, du demi-muids de 6hL au foudres de 25 hL.

Assemblage : Merlot 67 %
Cabernet franc 16 %
Cabernet-Sauvignon 17 %



.....
.....
.....