

## **Château Cheval Blanc – 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2017**

### **Domaine**

#### **Ch. Cheval Blanc**

Dit vooraanstaande domein gelegen in de Bordeaux-streek in Frankrijk is ontstaan in de 18de eeuw. (Dit is geweten omdat er een kaart is van de regio van 1764 waar dit domein al op vermeld staat). In de 19de eeuw werd dit domein eigendom van de Fourcaud-Laussac familie die het in hun bezit hielden tot 1998. In 1998 werd het verkocht aan Mr. Bernard Arnault en Baron Albert Frère. De uitzonderlijk terroir en de samenstelling van (veel) Cabernet Franc en Merlot geven deze wijnen een absoluut unieke smaak. Dit domein heeft een hoger aantal vermeldingen van 'uitzonderlijk wijnjaar' gekregen dan eender welk geclassificeerd domein in de afgelopen eeuw. Een ander uitzonderlijk punt van deze wijnen is het feit dat als deze wijn zijn beste evolutie heeft bereikt, dat dit dan ook voor een hele tijd zo blijft.

### **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 Franc (29%), Cabernet Sauvignon (19%)

Stocker (années): > 10

Servir à: 15-18° C

