

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formati in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordeaux si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordeaux. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

Château Cheval Blanc

Varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

Vigneti I vigneti sono ubicati nel comune di Saint-Emilion e si estendono, complessivamente, per circa 39 ettari, divisi in 45 parcelle, ciascuna con la propria identità in termini di composizione del suolo, varietà coltivate ed età delle viti.

Vinificazione Le uve, raccolte manualmente, vengono accuratamente selezionate sia in vigneto che al loro arrivo in cantina. Successivamente, ha inizio la fermentazione alcolica che avviene in vasche di cemento dalla capacità variabile, così da poter vinificare separatamente ciascuna parcella di proprietà. Al fine di preservare l'identità aromatica di ciascuna partita, la fermentazione malolattica avviene nelle stesse vasche, ad una temperatura di circa 20°C. Infine, l'affinamento di rovere francese si protrae per 16-18 mesi.

Caratteristiche Dal colore rosso rubino profondo con riflessi violacei, questo Saint-Emillon Premier Grand Cru Classé colpisce, al naso, per la complessità e l'intensità aromatica: gli aromi di frutti a bacca rossa e nera, quali lampone, ribes nero, ciliegia, si fondono armoniosamente con le note floreali, immediatamente seguite da quelle pepate e, infine, da quelle balsamiche. Al palato emergono al contempo la freschezza, come evidenziano i sentori lievemente mentolati, ed il carattere carnoso del frutto, con note di ribes nero, fragola, lampone. Ampio e denso, è di gusto pieno e caratterizzato da tannini fini e ben definiti. Il finale è lungo e persistente ed il retrogusto evoca piacevoli aromi floreali.

