

2006 est une année chaude, sèche et favorable au Merlot.

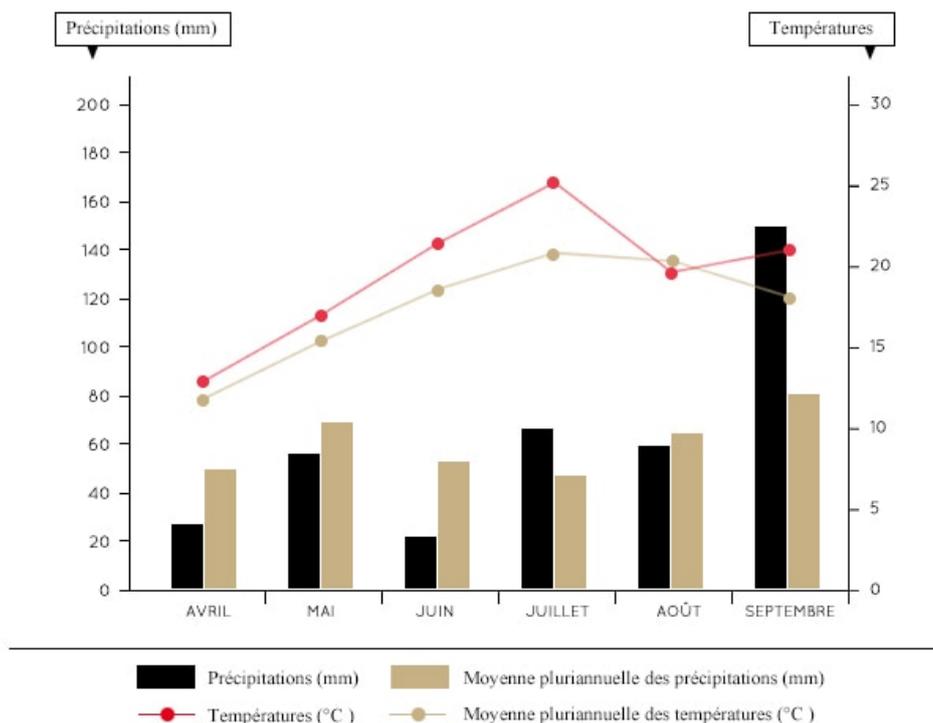
Petit Cheval est un second vin élégant et charmeur, moins concentré que Cheval Blanc 2006, mais il est aérien, floral et fruité.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un hiver froid, l'été 2006 est marqué par la chaleur. D'avril à septembre compris, la température est en moyenne de 2,0°C au-dessus des valeurs normales. Juillet est particulièrement chaud (+4,3°C par rapport aux moyennes mensuelles), août fut plus frais (-0,4°C). Début septembre une vague de chaleur s'installe avec des températures maximales dépassant 30°C pendant 8 jours consécutifs. Les précipitations sont légèrement inférieures à la normale d'avril à août compris. Les conditions climatiques du millésime 2006 ont été très favorables au développement de la vigne et à la maturation du raisin, à l'exception du mois de septembre qui fut doux et pluvieux.

2006 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de connaître un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. En 2006 un déficit hydrique s'est installé précocement et sans excès : il est ainsi moyennement fort de début août jusqu'au 10 septembre. Ces conditions de déficit hydrique modéré pendant une longue période ont été favorables au potentiel qualitatif de la récolte. Les pluies du mois de septembre ont cependant réduit le déficit hydrique en fin de saison et provoqué quelques éclatements de baie.

BILAN HYDRIQUE 2006



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a lieu dans la première semaine d'avril (le 2 avril pour le Merlot et le 6 avril pour le Cabernet franc). Le Merlot atteint la mi-floraison le 30 mai et le Cabernet franc le 3 juin, soit très proche des dates de 2005. La mi-véraison a lieu le 31 juillet pour le Merlot et le 7 août pour le Cabernet franc, 2006 est donc une année moyennement précoce, et le léger retard noté au débourrement par rapport à la moyenne des 10 dernières années fut entièrement rattrapé par les conditions favorables de l'été. La récolte a été précoce, elle a démarré le 15 septembre et s'est terminée le 28 septembre.

Stades phénologiques en 2006	Merlot en 2006	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2006	Moyenne 1994-2014
Débourrement	2 avril	28 mars	6 avril	2 avril
Floraison	30 mai	30 mai	3 juin	1er juin
Véraison	31 juillet	2 août	7 août	8 août

Stades phénologiques en 2006	Merlot en 2006	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2006	Moyenne 1994-2014
Début des vendanges	15 septembre	19 septembre	22 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	21 septembre	27 septembre	28 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	59 jours	63 jours	59 jours	60 jours
Floraison et véraison	63 jours	64 jours	66 jours	68 jours
Véraison et récolte	46 jours	48 jours	46 jours	50 jours

La pression de l'oïdium et du mildiou furent fortes tout au long de l'année. Il a fallu une grande vigilance en 2006 pour assurer une protection phytosanitaire sans faille. Les conditions douces et très humides pendant le mois de septembre ont été favorables au développement de Botrytis cinerea, mais grâce à un système de double tri (avant et après égrappage), mobilisant en permanence une vingtaine de personnes, les quelques raisin abimés présents dans la récolte ont pu être enlevés en totalité.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La maturité des raisins est exceptionnelle dès le début du mois de septembre. Le degré potentiel moyen du cépage Merlot dépasse 14° le 11 septembre, soit un niveau comparable à 2005. Le niveau d'acidité était cependant moyen. Malheureusement, quelques phénomènes de dilution ont pu être constatés à cause de la dégradation des conditions climatiques au mois de septembre. Pendant la vinification de légères saignées ont permis de rétablir le rapport entre le marc et le jus tel qu'il était au début du mois de septembre.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 1996-2014
Merlot	43,3	38,9
Cabernet Franc	28,6	34, 2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

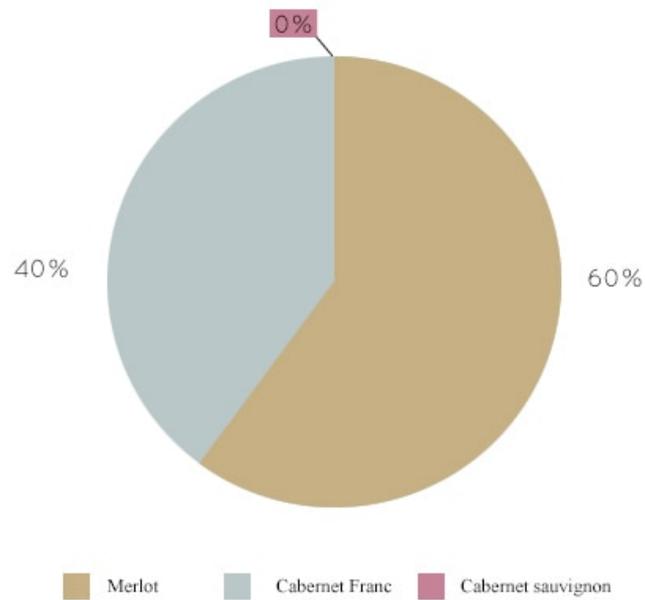
Cheval Blanc n'a pratiqué aucun enrichissement de son second vin. La durée de cuvaison varie de 19 à 26 jours selon les lots en 2006.

Petit Cheval 2006 a connu une saignée de 8% puis a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs durant 12 mois.

ASSEMBLAGE

L'assemblage du Petit Cheval est dominé par le Merlot, très réussi en 2006.

ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2006



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 2006

PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2006



RÉPARTITION DES VINS EN 2006, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN

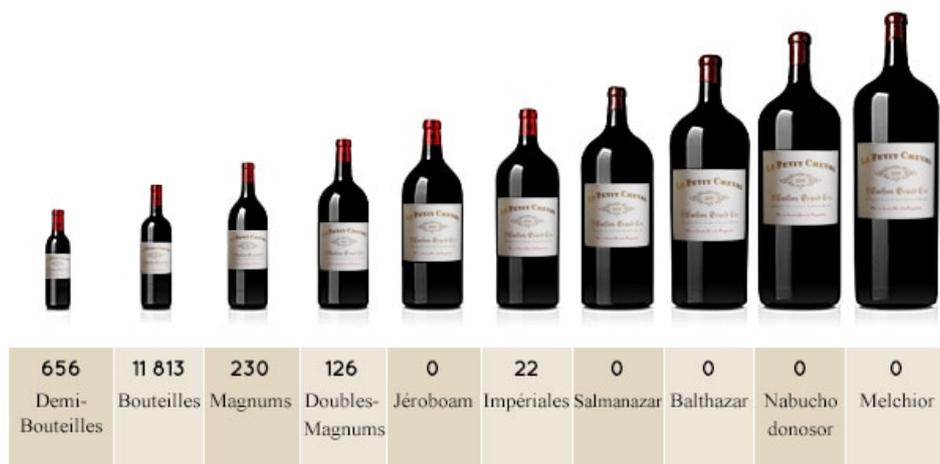


61%
CHEVAL BLANC

11%
PETIT CHEVAL

28%
TROISIÈME VIN

RÉPARTITION DE PETIT CHEVAL 2006 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,1
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,67
pH	3,89
SO ₂ Total (mg/L)	128
Sucres réducteurs (g/L)	1,5
IPT (DO280)	68

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Moins riche que Cheval Blanc 2006, Petit Cheval est un vin aérien, aromatique et d'une grande finesse.

La robe, d'un rouge rubis attrayant, brille d'une bonne intensité.

Le premier nez est fin et élégant, sur des notes florales qui développent à l'aération un fruit éclatant rappelant le cassis, la cerise et les fruits à noyaux.

La fraîcheur est perceptible dès l'attaque. Le fruit domine la dégustation. Les tanins fermes structurent la bouche sans lourdeur et la finale est aérienne et éthérée.

Ce second vin attrayant et élégant conserve un potentiel de garde certain.