

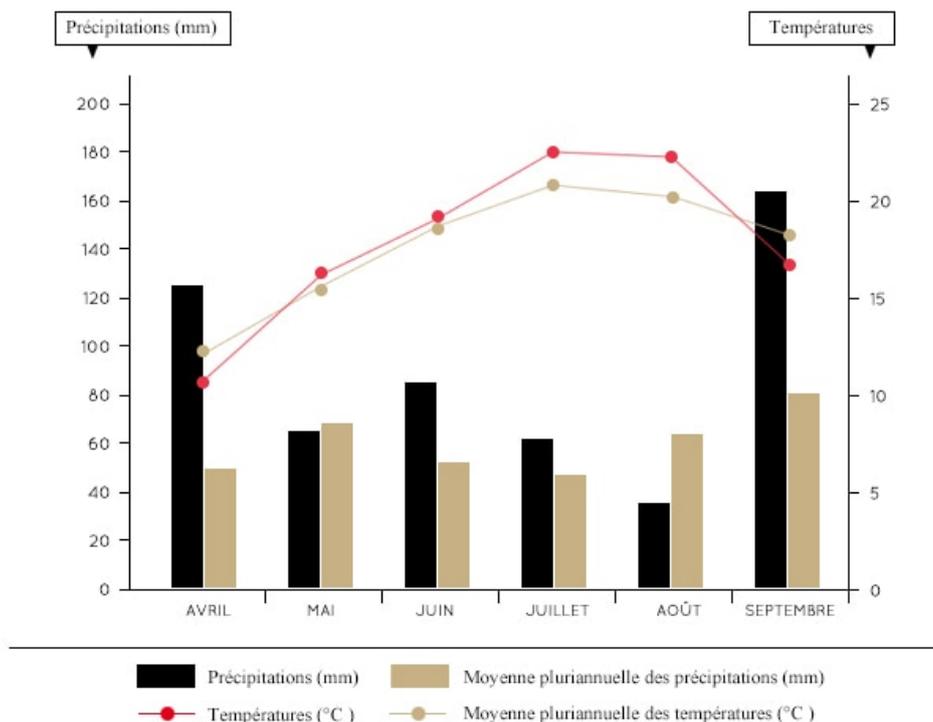
1994 fut une année chaude et sèche pendant l'été, mais avec une forte pluviosité en septembre. Après une année 1993 typée merlot, ce bon millésime est caractérisé par la finesse et la fraîcheur des excellents Bouchets.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1994 fut une année chaude : 14,3°C, soit +1,4°C par rapport à la normale. La pluviosité globale a été importante, mais la répartition des précipitations au cours de l'année fut irrégulière. Le début de l'année fut doux et humide, avec cependant une fraîcheur relative au début du mois d'avril. Un temps très chaud et plutôt sec s'est installé au cours des mois de juillet et août. A partir du 7 septembre, le temps s'est rafraîchi avec une pluviosité importante jusqu'à la fin du mois.

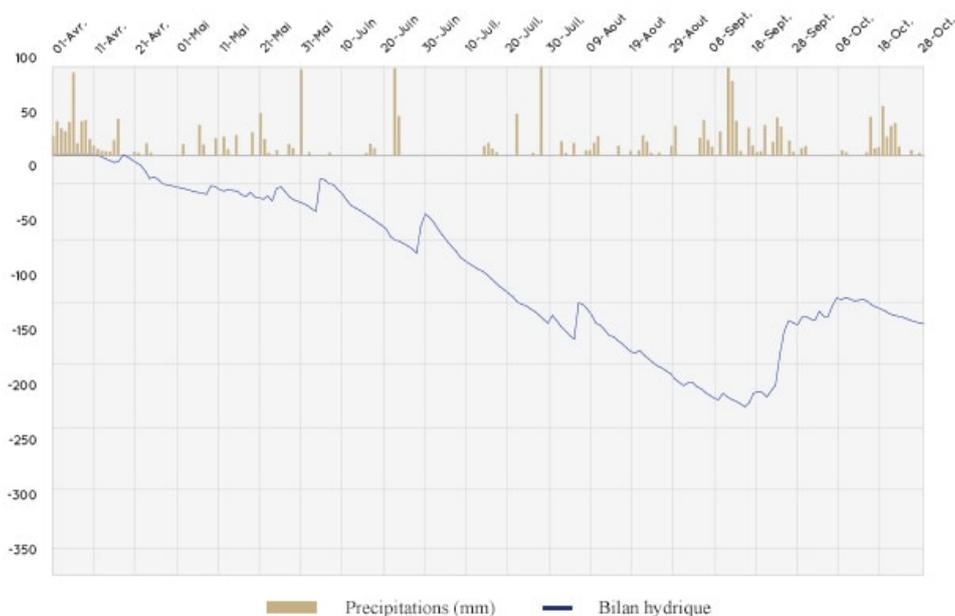
1994 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de subir un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. La sécheresse a été plus précoce qu'en 1993 malgré les pluies du mois de juin. Les températures chaudes des mois de juillet et août ont permis l'installation d'une contrainte hydrique et un arrêt de croissance précoce. A partir du 8 septembre, des pluies conséquentes ont rapidement annulé la contrainte hydrique.

BILAN HYDRIQUE 1994



CYCLE DE LA VIGNE

La vigne a débourré précocement en 1994 : le 16 mars pour le merlot et le 20 mars pour le Cabernet franc, soit près des dates observées en 1990. La date de la mi-floraison fut le 31 mai pour les deux cépages et la véraison s'est déroulée pendant les premiers jours du mois d'août : le 3 pour le Merlot et le 7 pour le Cabernet franc. Les vendanges furent précoces, du 16 au 29 septembre.

Stades phénologiques en 1994	Merlot en 1994	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1994	Moyenne 1994-2014
Débourrement	16 mars	28 mars	20 mars	2 avril
Floraison	31 mai	30 mai	31 mai	1er juin
Véraison	3 août	2 août	7 août	8 août
Début des vendanges	16 septembre	19 septembre	22 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	22 septembre	27 septembre	29 septembre	5 octobre

Stades phénologiques en 1994	Merlot en 1994	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1994	Moyenne 1994-2014
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	76 jours	63 jours	72 jours	60 jours
Floraison et véraison	64 jours	64 jours	68 jours	68 jours
Véraison et récolte	40 jours	48 jours	46 jours	50 jours

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Après un début de maturation rapide, l'accumulation des sucres et des composés phénoliques a été ralenti par les pluies de la deuxième moitié de septembre. Cependant, la maturité du Cabernet franc et du Merlot au moment des vendanges fut bonne avec une acidité basse et des teneurs en sucres moyennes. Le rendement, supérieur à la moyenne pour le Merlot, fut très faible pour le Cabernet franc. Les raisins de ce dernier cépage furent particulièrement aromatiques. Le poids des baies plus élevé que la moyenne observée est sans doute lié aux pluies de septembre qui ont engendrées une certaine dilution.

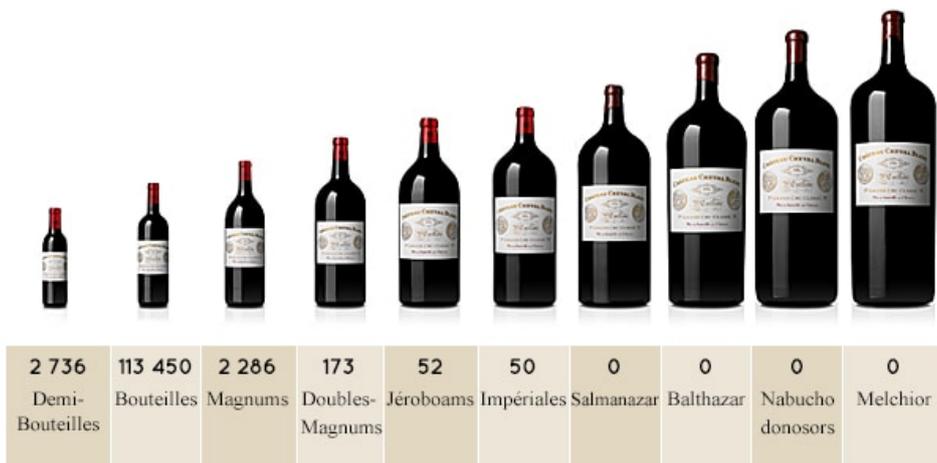
Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
42,0	33,9

ASSEMBLAGE

RÉPARTITION DES VINS EN 1994, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 1993 PAR FORMAT



Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,35
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,59
pH	3,47
SO ₂ Total (mg/L)	120
Sucres réducteurs (g/L)	1,0
IPT (DO280)	60

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

1994 est une année chaude et sèche mais marquée par les pluies de septembre qui ont entraîné une légère dilution des raisins.

La couleur au cœur du verre est profonde et rouge rubis, tandis que le bord du disque est tuiilé par une évolution en accord avec son âge.

A la fois puissant, fin et complexe, le nez aux arômes de fruits rouges et d'épices est également marqué par les arômes de torréfaction : cacao, caramel, café et vanille.

L'évolution du vin est perceptible à travers les notes de cèdre et de banane confite.

L'attaque en bouche fraîche et élégante, est soyeuse et évolue vers une grande complexité.

Un cocktail de fruits à majorité de cerise domine. La trame tannique serrée est très bien maîtrisée, dense sans être lourde. L'intensité du vin est continue et perdure jusqu'à la finale d'une belle longueur où le cabernet franc se révèle remarquable d'intensité aromatique malgré sa faible proportion dans l'assemblage.

Sans être aussi riche que le millésime 1995, ce millésime très aromatique est l'expression du cabernet franc dans toute sa finesse et son originalité. D'une belle évolution, Cheval Blanc 1994 est aujourd'hui à son apogée, prêt à être dégusté.