

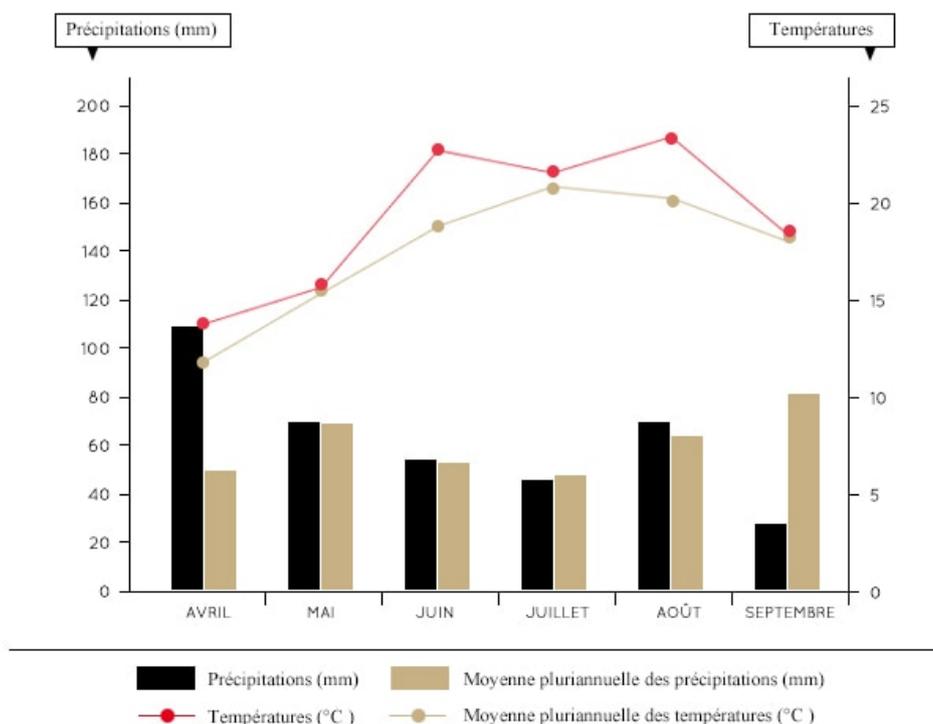
2003 est une année caniculaire. La précocité des vendanges a été historique. Petit Cheval est charmeur, onctueux et sur des arômes de fruits très mûrs, et possède une structure équilibrée et harmonieuse.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Mai est doux, toutefois des fortes variations de température perturbent la floraison. L'été 2003 est très chaud et assez sec. Les mois de juin et d'août sont des mois de canicules, avec des températures de plus de 3°C supérieures aux valeurs normales. Le cumul des précipitations est proche de la moyenne pour la période avril - septembre, malgré la pluie sous forme d'orages violents. Heureusement, Cheval Blanc n'est pas touché par la grêle, qui a provoqué des dommages considérables dans le Bordelais (6000 ha détruit).

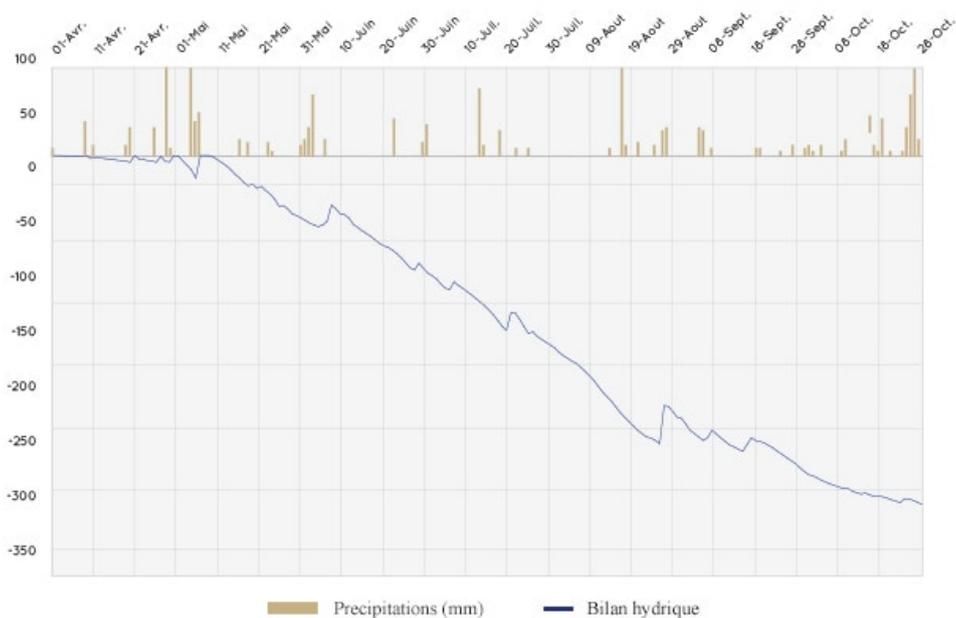
2003 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Au cours de l'été 2003, les précipitations ont été proches des valeurs normales pour la région bordelaise. Cependant, les températures élevées et le nombre important d'heures d'insolation ont induit une forte transpiration de la vigne, ce qui a permis d'arriver à un niveau de contrainte hydrique important. La sécheresse à l'approche de la véraison a réduit la taille des baies, induisant un faible rendement et une plus grande concentration des baies.

BILAN HYDRIQUE 2003



CYCLE DE LA VIGNE

Les températures élevées de 2003 ont provoqué une précocité historique. Le débourrement a lieu le 25 mars pour le Merlot et le 30 mars pour le Cabernet franc. Les deux cépages atteignent le stade de la mi-floraison en même temps : le 26 mai. La mi-véraison est notée le 25 juillet pour le Merlot et le 30 juillet pour le Cabernet franc, soit avec près de deux semaines d'avance par rapport à 2002. Les vendanges débutent le 1er septembre et se terminent le 15 septembre. Depuis 1893, jamais les vendanges avaient été aussi précoces.

De très forts écarts de températures à la fin du mois de mai ont perturbé la floraison et provoqué une forte coulure (avortement des baies). Nous avons pu le constater le 23 et 24 mai : le 23 la température maximale est de 29,2°C, le lendemain elle n'est que de 14,9°C.

Les conditions climatiques exceptionnelles ont nécessité une approche originale des travaux en vert. L'éclaircissage et l'effeuillage ont été très modérés, voire inexistantes sur certaines parcelles. Il était important de conserver quelques feuilles devant les grappes pour éviter des coups de soleil sur les baies en formant une « casquette » protectrice.

Stades phénologiques en 2003	Merlot en 2003	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2003	Moyenne 1994-2014
Débourèvement	25 mars	28 mars	30 mars	2 avril
Floraison	26 mai	30 mai	26 mai	1er juin
Véraison	25 juillet	2 août	30 juillet	8 août
Début des vendanges	1er septembre	19 septembre	9 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	10 septembre	27 septembre	15 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	63 jours	63 jours	58 jours	60 jours
Floraison et véraison	61 jours	64 jours	66 jours	68 jours
Véraison et récolte	38 jours	48 jours	41 jours	50 jours

Les très bonnes conditions climatiques ont permis d'obtenir une récolte très saine avec un taux de présence du botrytis largement inférieur à la moyenne.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

L'apparition d'une contrainte hydrique importante dès le mois de juillet a engendré un arrêt de croissance des rameaux exceptionnellement précoce et une faible taille des baies qui par conséquent étaient concentrées. Au moment de la récolte, les raisins étaient moyennement sucrés et très peu acides. A cause de la chaleur, la dégradation de l'acide malique fut particulièrement forte. La récolte a été précoce afin d'empêcher l'apparition de notes marquées de fruits cuits.

2003 est un millésime de qualité, avec des caractéristiques très originales. La sécheresse et le faible volume de la récolte ont permis d'atteindre une bonne concentration. Bien que le vin soit riche en tanins, il n'est pas dur, à cause d'une faible acidité, mais il évolue assez rapidement.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 1996-2014
Merlot	34,6	38,9
Cabernet Franc	29,0	34, 2

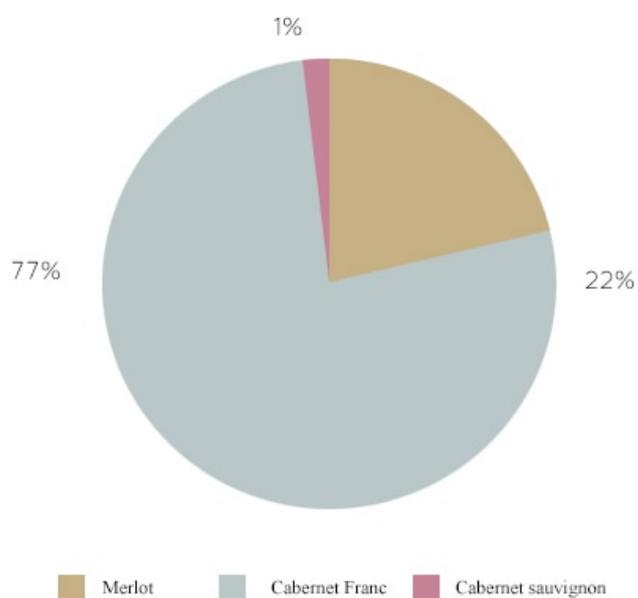
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé de 11% de vin de presse, Petit Cheval 2003 a été élevé en fûts de chêne neufs à 100%.

ASSEMBLAGE

L'assemblage du Petit Cheval est fortement dominé par le Cabernet franc, ce qui lui procure beaucoup de fraîcheur dans une année chaude.

ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2003



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 2003

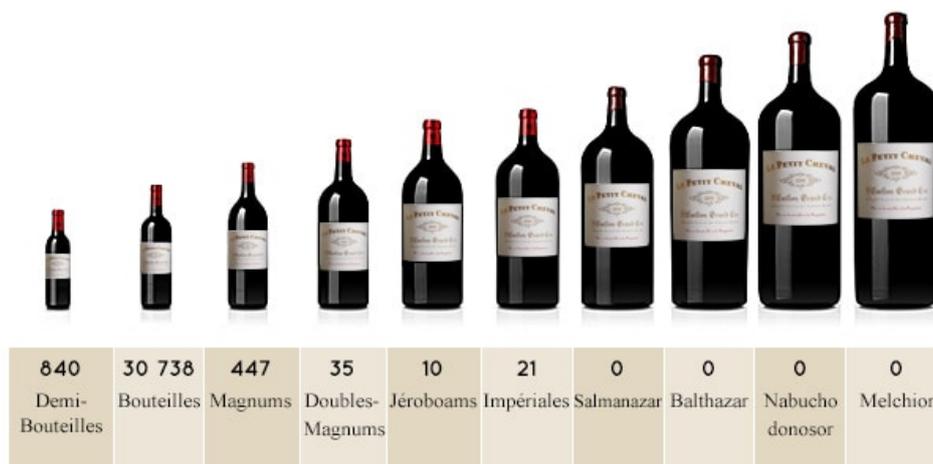
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2003



RÉPARTITION DES VINS EN 2003, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE PETIT CHEVAL 2003 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,15
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,5
pH	3,76
SO ₂ Total (mg/L)	96
Sucres réducteurs (g/L)	1,3
IPT (DO280)	53

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Issu d'une année de canicule exceptionnelle, Petit Cheval 2003 est charmeur, onctueux et possède une structure équilibrée et harmonieuse.

Le vin est couleur rouge rubis.

Le nez est ouvert et floral, fin et élégant avec des notes de tabac blond. Puis des arômes de fruits mûrs et charnus de cerise et de groseille apparaissent. Le boisé est joliment fondu. En bouche, l'attaque est souple et vineuse, les tanins sont soyeux et bien fondus dans la structure veloutée et onctueuse du vin. Le volume en bouche présente un bel équilibre entre fraîcheur et notes de fruits confits. L'équilibre est harmonieux jusqu'à la finale qui offre un beau retour aromatique.

Un vin charmeur, souple et onctueux, et d'un bel équilibre entre la fraîcheur (préservée en

bouche grâce à l'apport important des Cabernets francs) et les arômes de fruits très mûrs issus des Merlots.