

2004 est une année avec des températures et une contrainte hydrique habituelles dans le Bordelais.

Le vin est d'un grand classicisme et excelle par sa fraîcheur, sa précision aromatique fruitée et le soyeux de ses tannins.

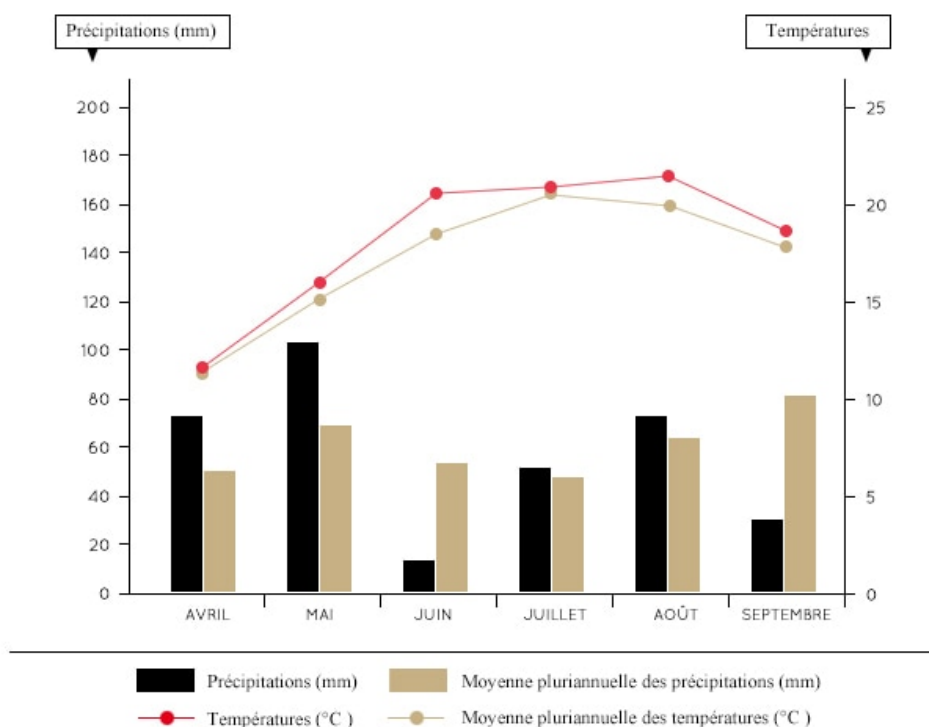
## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les températures sont proches des normales en début de cycle végétatif. Juin est chaud et sec comme début août malgré un épisode pluvieux du 8 au 20 août. Début septembre est très chaud, mais un temps plus frais s'installe à partir de la deuxième décennie. Surtout, septembre a été très sec.

Après une année 2003 caniculaire, les conditions climatiques de 2004 sont plus habituelles pour le Bordelais.

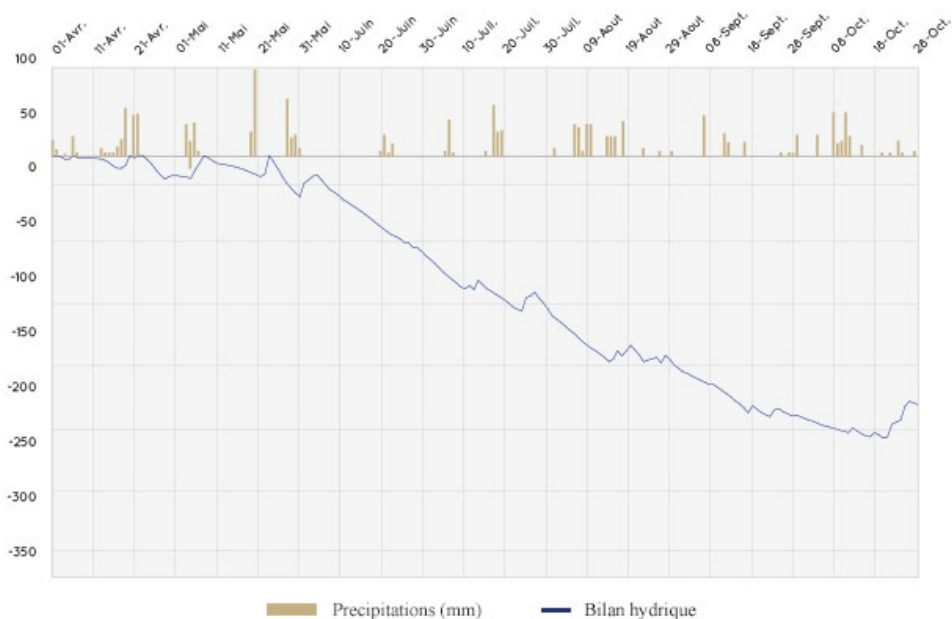
2004 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## 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. La sécheresse du mois de juin a créé un déficit hydrique précoce ; par conséquent l'arrêt de croissance des rameaux a été en avance sur les moyennes habituelles notamment sur les sols graveleux, ce qui est un facteur de qualité.

### BILAN HYDRIQUE 2004



## CYCLE DE LA VIGNE

Le développement végétatif de la vigne est régulier et équilibré en 2004, avec un léger retard par rapport aux dates moyennes dès le débourrement (première semaine du mois d'avril). Celui-ci se maintient à la floraison, qui est néanmoins rapide. Elle se déroule sans difficulté du 6 au 8 juin suivant les parcelles, avec peu d'écart entre Merlot et Cabernet franc. La mi-véraison arrive lentement puisqu'elle est notée le 6 août pour le Merlot et le 13 août pour le Cabernet franc. Le retard est pratiquement rattrapé à la récolte, qui débute le 22 septembre pour se terminer le 5 octobre.

Stades phénologiques en 2004	Merlot en 2004	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2004	Moyenne 1994-2014
Débourrement	3 avril	28 mars	8 avril	2 avril
Floraison	6 juin	30 mai	8 juin	1er juin
Véraison	6 août	2 août	13 août	8 août
Début des vendanges	22 septembre	19 septembre	29 septembre	27 septembre

Stades phénologiques en 2004	Merlot en 2004	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2004	Moyenne 1994-2014
Fin des vendanges	28 septembre	27 septembre	5 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	65 jours	63 jours	62 jours	60 jours
Floraison et véraison	62 jours	64 jours	67 jours	68 jours
Véraison et récolte	47 jours	48 jours	47 jours	50 jours

La pression du mildiou et de l'oïdium a été faible, mais le taux de présence du botrytis est plus élevé que la moyenne 1999-2009 (1,12 % pour le merlot et 0,67 % pour le Cabernet franc). Ceci s'explique par la conjonction de quelques épisodes pluvieux au mois d'août et d'un potentiel de production très élevé qui a néanmoins été contrôlé par un double éclaircissage.

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

### MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les bonnes conditions climatiques au moment de la floraison ont permis d'avoir une maturité homogène et regroupée. Elles ont aussi induit un développement important de la taille des grappes. Le potentiel de production, dû au nombre de grappes et à leur taille, était très élevé. Un fort éclaircissage a été nécessaire pour contrôler le rendement et réussir le millésime. Pour limiter les phénomènes de compensation il a été réalisé en deux temps, un premier éclaircissage en juillet et un deuxième au moment de la véraison.

Le poids des baies est plus élevé que la moyenne en 2004 malgré des conditions d'alimentation en eau de la vigne plutôt contraignantes. Il pourrait s'expliquer par les bonnes conditions de fécondation rencontrées au moment de la floraison. Celles-ci augmentent le nombre de pépins producteurs d'hormones de croissance par baie.

La maîtrise des rendements a permis de faire de 2004 un très bon millésime. Les conditions d'alimentation en eau de la vigne engendrent un déficit hydrique précoce qui a favorisé l'arrêt de croissance et la concentration, mais qui ne s'est pas transformé en stress hydrique qui aurait été trop sévère et néfaste pour la vigne, grâce à quelques épisodes pluvieux au mois d'août. Les conditions climatiques ont été excellentes au moment de la récolte.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 1996-2014
Merlot	57,9	38,9
Cabernet Franc	51,4	34,2

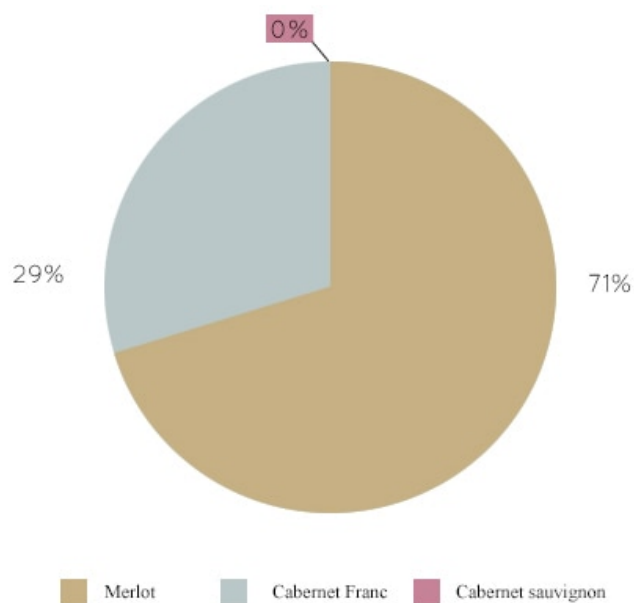
## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La durée de cuvaison varie de 13 à 23 jours selon les lots pour le millésime 2004, constitué de 0% de vin de presse, avec une saignée de 10% en raison de la taille importante des grains. Puis l'élevage à 100% en fûts de chêne neufs a duré 12 mois.

## ASSEMBLAGE

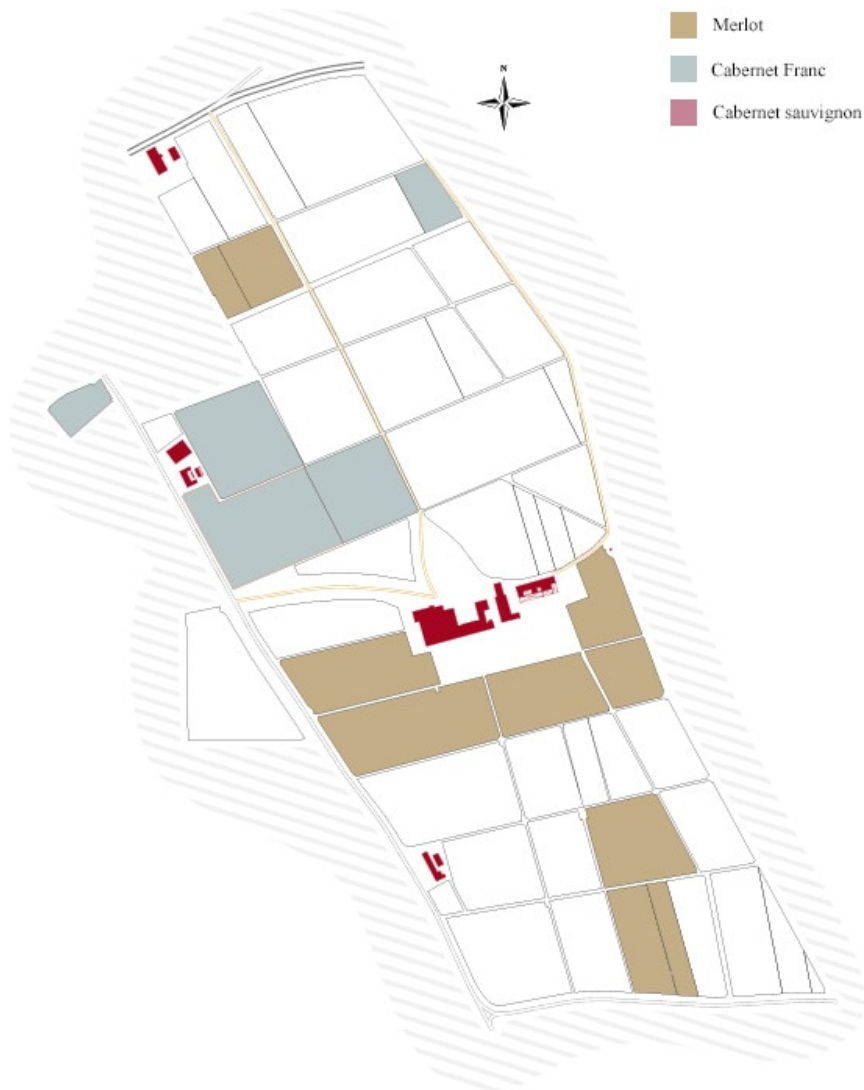
Le Petit Cheval 2004 comporte une forte proportion de Merlot.

ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2004



## PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 2004

PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2004



RÉPARTITION DES VINS EN 2004, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN

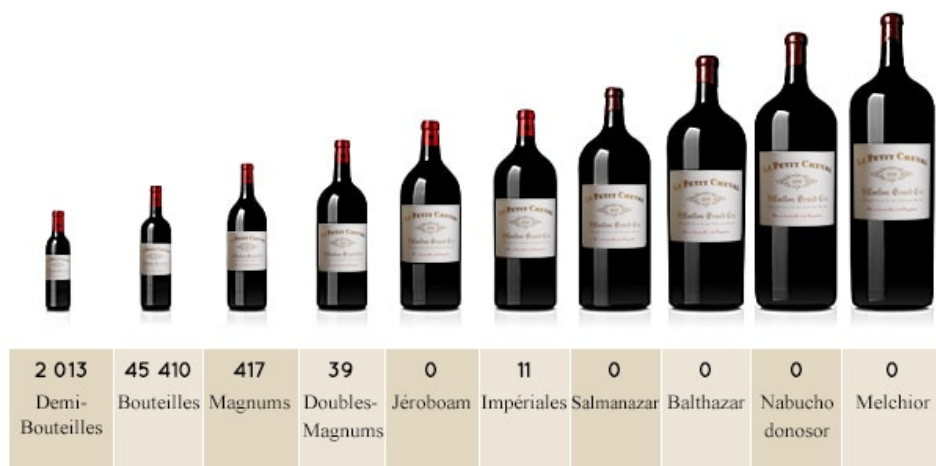


**50%**  
CHEVAL BLANC

**23%**  
PETIT CHEVAL

**27%**  
TROISIÈME VIN

## RÉPARTITION DE PETIT CHEVAL 2004 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	3,00
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,43
pH	3,65
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	77
Sucres réducteurs (g/L)	1,3
IPT (DO280)	63

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2010**

Un très beau Petit Cheval, classique, fruité et tout en nuances.

La robe, d'un joli rouge sombre ourlé de mauve, suggère la jeunesse éclatante de ce Petit Cheval.

Le nez s'ouvre lentement. La bonne intensité aromatique marie quelques notes chaudes de fruits noirs écrasés à de légères notes toastées.

L'attaque en bouche est souple et fraîche, dominée par des arômes fruités et charmeurs. La structure s'affirme avec nuance et délicatesse, les tanins sont enrobés et élégants et la finale est d'une belle fraîcheur légèrement mentholée.

Un Petit Cheval classique, frais et délicat et d'une très belle précision aromatique fruitée.