

Une année chaude et historiquement sèche, favorable au Merlot aussi bien qu'au Cabernet Franc.

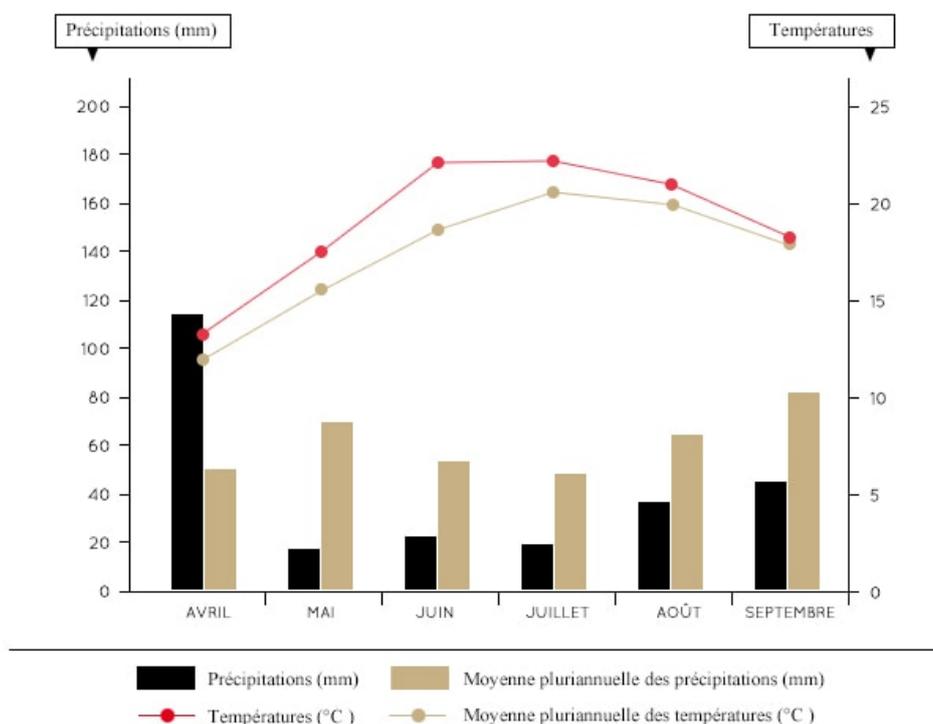
Riche, élégant, d'une belle fraîcheur et d'une longue finale épicée, c'est un très grand Petit Cheval.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

L'année 2005 est exceptionnellement sèche. La somme des précipitations s'élève à 344 mm de janvier à fin septembre, contre 572 mm en année normale. L'année est chaude, mais sans les excès caniculaires de 2003. D'avril à septembre compris, la température moyenne dépasse de 1,7°C les valeurs normales. Ces conditions climatiques ont été très favorables au développement de la vigne et à la maturation du raisin. La fin de la maturation s'est déroulée par temps sec, avec des températures proches des valeurs normales.

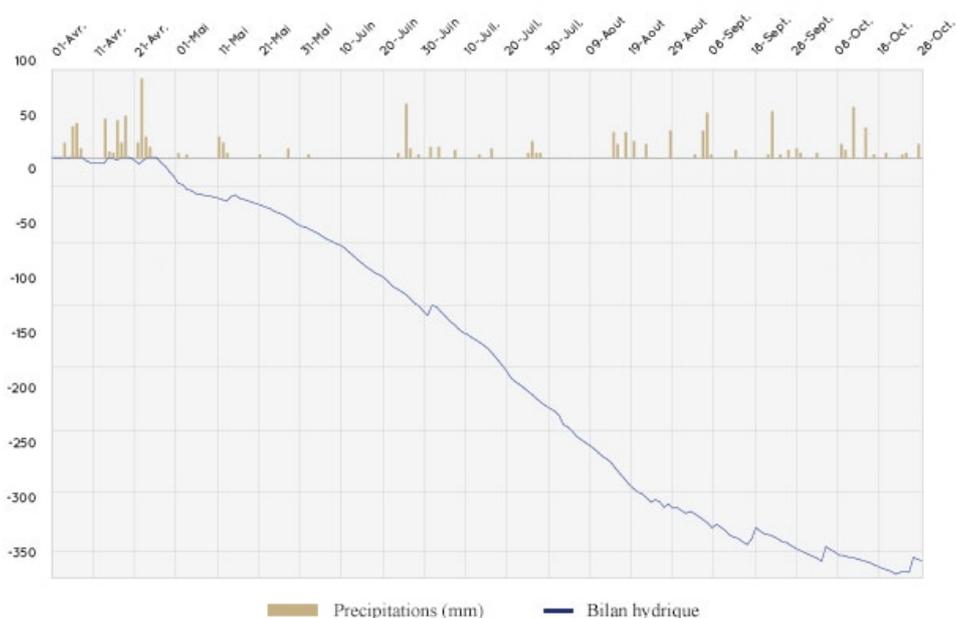
2005 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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 est venue très progressivement, ce qui a permis à la vigne de s'adapter. Par ailleurs, les deux millésimes précédents avaient également été secs, ce qui a provoqué un ajustement du système racinaire (colonisation d'horizons plus profonds). Malgré le caractère historique de la sécheresse, on a observé peu de défoliations. La sécheresse estivale a induit un arrêt de croissance précoce. Elle a aussi limité la croissance des baies ; celles-ci étaient exceptionnellement petites, ce qui est un gage de concentration.

BILAN HYDRIQUE 2005



CYCLE DE LA VIGNE

La mi-véraison a lieu le 31 juillet pour le Merlot et le 6 août pour le Cabernet franc, ce qui fait de 2005 une année très précoce, malgré un débourrement en retard sur la moyenne des 10 dernières années. Ce rattrapage est essentiellement dû aux températures élevées du mois de juin (+ 3,5°C de plus par rapport à la normale). La floraison et la véraison ont été rapides et homogènes. La récolte a démarré à Cheval Blanc le lundi 12 septembre. Les bonnes conditions climatiques du mois de septembre ont permis de retarder le début de la récolte de Cabernet franc pour leur permettre d'atteindre une maturité optimale. Les vendanges se sont terminées le 27 septembre, seize jours après le début de la récolte.

| Stades phénologiques en 2005 | Merlot en 2005 | Moyenne 1994-2014 | Cabernet franc en 2005 | Moyenne 1994-2014 |
|------------------------------|----------------|-------------------|------------------------|-------------------|
| Débourrement | 5 avril | 28 mars | 9 avril | 2 avril |
| Floraison | 29 mai | 30 mai | 31 mai | 1er juin |

| Stades phénologiques en 2005 | Merlot en 2005 | Moyenne 1994-2014 | Cabernet franc en 2005 | Moyenne 1994-2014 |
|------------------------------|----------------|-------------------|------------------------|-------------------|
| Véraison | 30 juillet | 2 août | 6 août | 8 août |
| Début des vendanges | 12 septembre | 19 septembre | 21 septembre | 27 septembre |
| Fin des vendanges | 16 septembre | 27 septembre | 27 septembre | 5 octobre |
| Durée en jours entre... | | | | |
| Débourèvement et floraison | 56 jours | 63 jours | 53 jours | 60 jours |
| Floraison et véraison | 63 jours | 64 jours | 69 jours | 68 jours |
| Véraison et récolte | 44 jours | 48 jours | 46 jours | 50 jours |

La pression de l'oïdium et du mildiou fut exceptionnellement faible cette année. Le potentiel de production a été élevé et a nécessité la mise en œuvre d'un éclaircissage systématique pour atteindre un niveau de production compatible avec la réalisation d'un très grand millésime. Ceci ainsi que les conditions climatiques exceptionnelles ont permis d'obtenir des fruits avec un état sanitaire d'une qualité rare.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La constitution du raisin à maturité en 2005 est exceptionnelle. Les degrés potentiels atteignent des niveaux sans précédent. Les valeurs d'acidité sont plutôt basses, mais sans excès. La typicité du fruit se situe dans le registre du fruit mûr et pas dans le registre du fruit confit, ce qui est un risque dans des années très chaudes. Pour ces différentes raisons, les vins supportent très bien leur degré élevé et conservent une belle fraîcheur. Les raisins étaient très riches en composés phénoliques, avec des tanins très mûrs.

Le millésime 2005 est exceptionnel en qualité, dans le Bordelais en général et à Cheval-Blanc en particulier. Toutes les années sèches sont de grands millésimes à Bordeaux (1989, 1990, 1995, 1998, 2000, 2009, 2010) et 2005, l'année la plus sèche depuis qu'il existe des relevés météorologiques dans le Bordelais, confirme la règle. La réussite est égale dans les Merlots et dans les Cabernets franc. Le Petit Cheval 2005 est riche, mais équilibré et montre une grande fraîcheur.

| Rendement (hl/ha) | | Moyenne 1996-2014 |
|-------------------|------|-------------------|
| Merlot | 45,5 | 38,9 |
| Cabernet Franc | 40,0 | 34,2 |

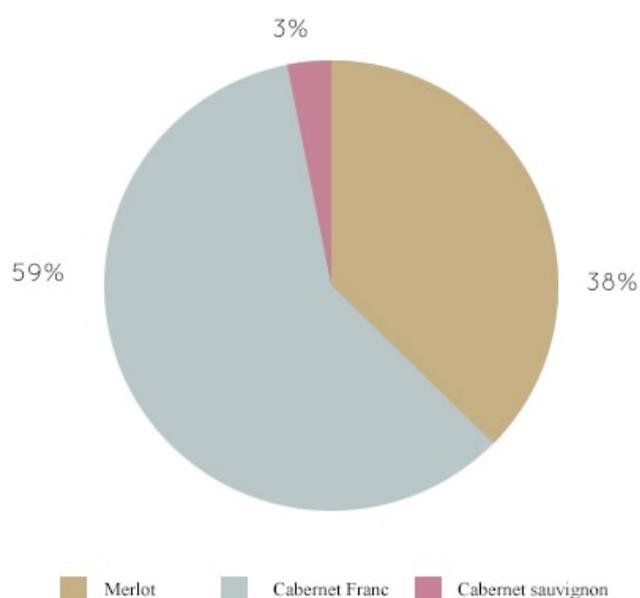
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La durée de cuvaison varie de 19 à 26 jours selon les lots pour le millésime 2005 de Petit Cheval, constitué de 0% de vin de presse, avec une saignée de 1%. Puis l'élevage à 100% en fûts de chêne neufs a duré 12 mois en barriques.

ASSEMBLAGE

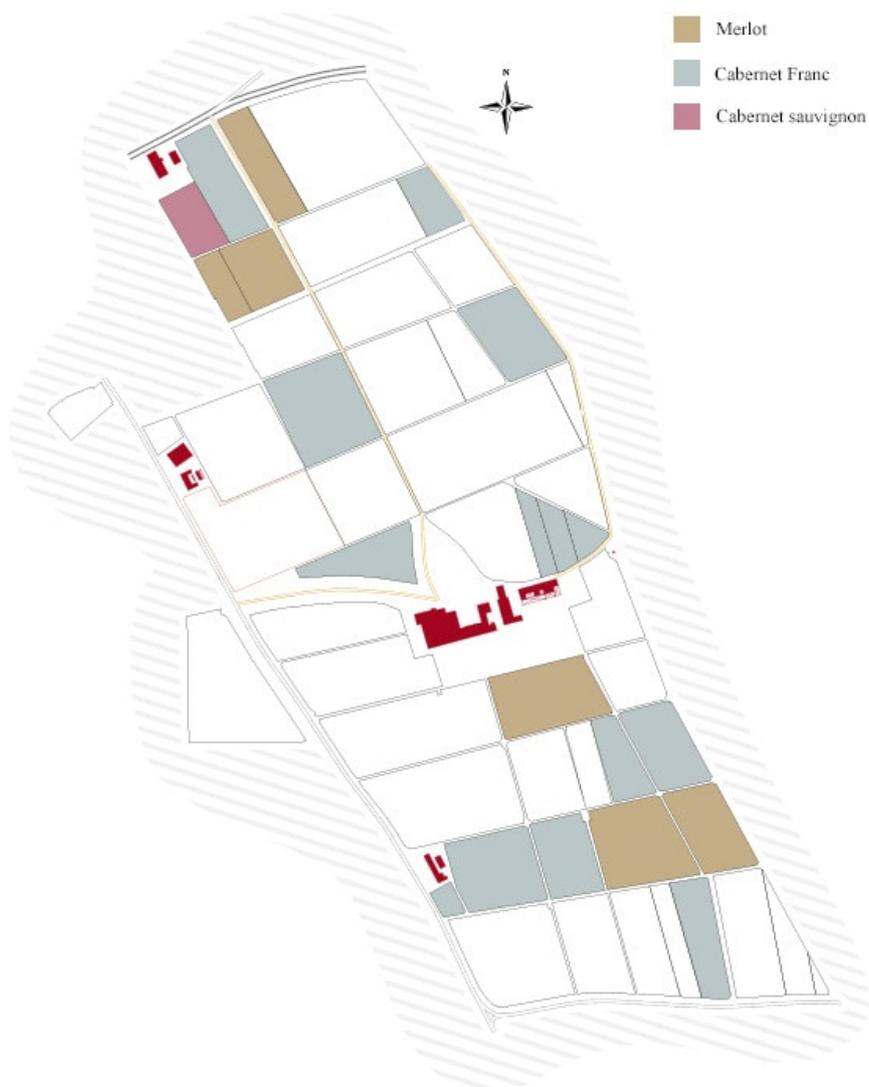
L'assemblage du Petit Cheval 2005 est dominé par le Cabernet franc et comporte une petite proportion de Cabernet Sauvignon.

ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2005



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 2005

PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2005



RÉPARTITION DES VINS EN 2005, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2005 PAR FORMAT



| | |
|--|------|
| Degré alcoolique | 13,5 |
| Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L) | 3,2 |
| Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L) | 0,52 |
| pH | 3,85 |
| SO ₂ Total (mg/L) | 97 |
| Sucres réducteurs (g/L) | 1,4 |
| IPT (DO280) | 75 |

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Cette année exceptionnelle a permis de produire un très grand Petit Cheval.

La robe présente un rouge sombre et de très belle intensité.

Le nez est caractérisé par sa fraîcheur et par sa dominante aromatique sur les fruits rouges mûrs comme la fraise et la framboise. Il est légèrement épicé avec des notes finement toastées et vanillées.

L'attaque est souple, très élégante et racée et offre un bon volume. La finesse des tanins et la belle fraîcheur étire longuement la bouche jusqu'à une finale légèrement réglissée et un retour aromatique marqué par des notes de fruits rouges.

Petit Cheval 2005, riche et racé, est une magnifique réussite.