

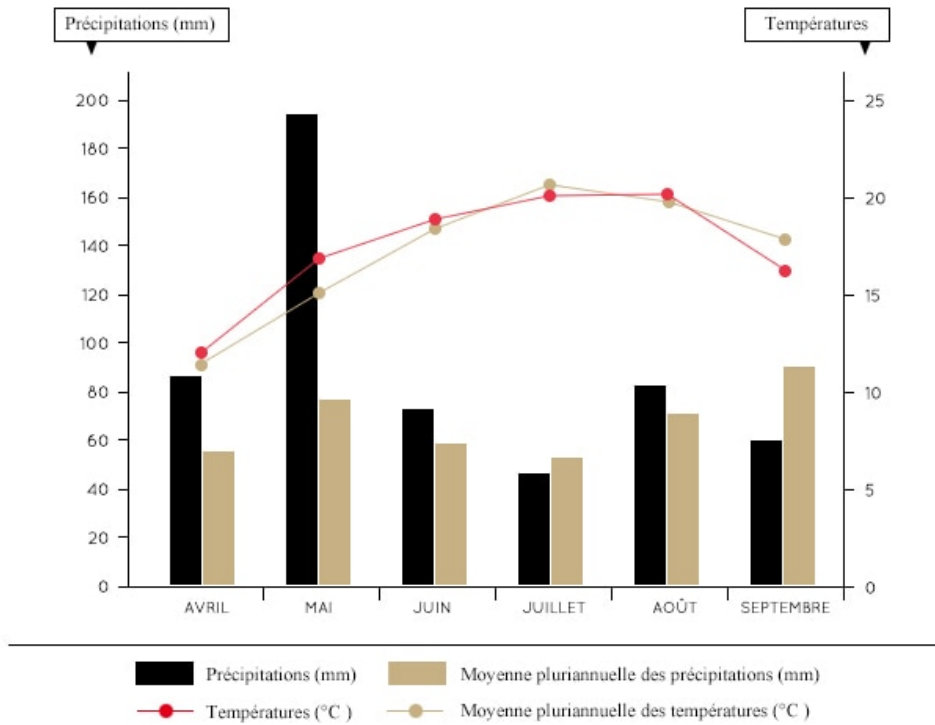
2008 est un millésime classique, de fraîcheur et d'un grand équilibre aromatique. Le cycle végétatif lent est cependant parvenu à son terme grâce à une exceptionnelle arrière-saison et a permis de produire des raisins d'une qualité irréprochable.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

L'hiver est doux et moyennement pluvieux. Le début du cycle végétatif est très arrosé, avec 173 mm de précipitations en mai, soit deux fois et demi la valeur habituelle. Ces précipitations sont accompagnées d'une grande douceur. De mi-juin à fin juillet, une période de relative sécheresse s'installe. Les températures et les précipitations du mois d'août sont proches des valeurs normales. Quelques précipitations sont enregistrées début septembre, suivi d'une période exceptionnelle de temps très frais et sec de mi-septembre à mi-octobre qui permet de rentrer la vendange dans de très bonnes conditions. La durées d'insolation sont proches des valeurs normales sur la période d'avril à septembre. 2008 peut être caractérisé comme une année fraîche (sommes thermiques inférieures à la moyenne 1995-2009), moyennement humide, avec une belle arrière-saison.

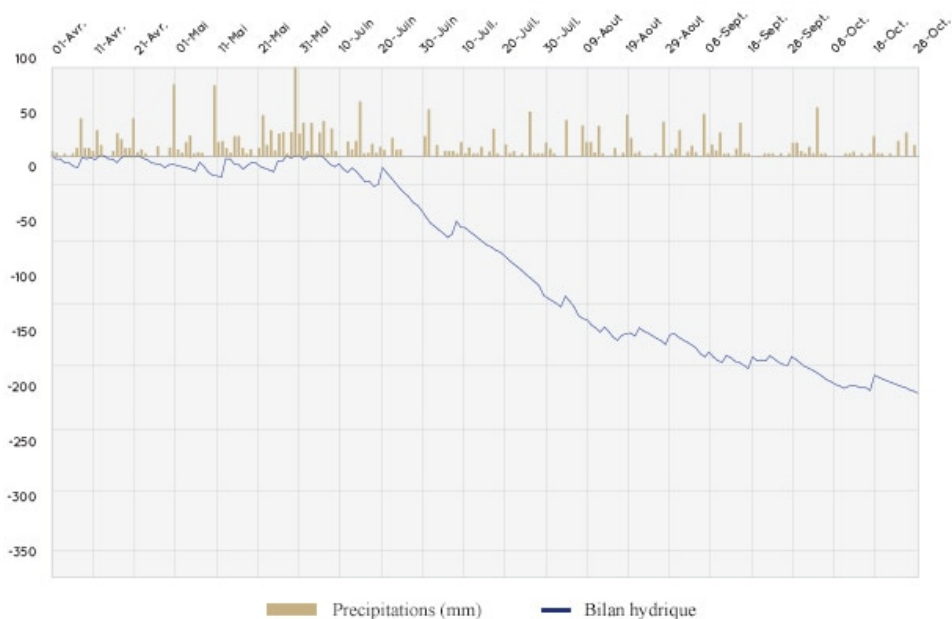
2008 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. En 2008, les sols sont restés à la capacité au champ jusqu'à mi-juin. Un léger déficit hydrique s'installe au cours du mois de juillet. Le déficit se stabilise au mois d'août, avant de s'intensifier légèrement fin septembre. Globalement, les déficits hydriques sont peu importants en 2008.

BILAN HYDRIQUE 2008



CYCLE DE LA VIGNE

En 2008, le déroulement du cycle végétatif est lent, ce qui a permis une maturation progressive et complète. Grâce à l'arrière-saison exceptionnelle et le bon état sanitaire de la vendange, la maturation a pu aller jusqu'à son terme. Le débourrement eut lieu avec quelques jours de retard sur la moyenne des dernières années. La floraison languissante, qui s'est déroulée sur la première semaine du mois de juin par un temps relativement perturbé, a engendré de petits rendements. A la mi-véraison un écart relativement important est noté entre le Merlot (8 août) et le Cabernet franc (14 août). Cet écart de précocité se maintient jusqu'à la récolte, ce qui a comme conséquence un étalement de la récolte. Les vendanges commencent avec le cépage Merlot le 30 septembre pour se terminer avec les dernières parcelles de Cabernet franc le 17 octobre. Elles sont plusieurs fois interrompues pour récolter chaque parcelle à une maturité optimale. Il s'agit des vendanges les plus tardives à Cheval Blanc depuis 1988. L'état sanitaire est remarquable.

Stades phénologiques en 2008	Merlot en 2008	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2008	Moyenne 1994-2014
Débourrement	27 mars	28 mars	3 avril	2 avril
Floraison	4 juin	30 mai	6 juin	1er juin
Véraison	8 août	2 août	14 août	8 août
Début des vendanges	30 septembre	19 septembre	6 octobre	27 septembre
Fin des vendanges	5 octobre	27 septembre	17 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourrement et floraison	70 jours	63 jours	64 jours	60 jours
Floraison et véraison	65 jours	64 jours	69 jours	68 jours
Véraison et récolte	53 jours	48 jours	53 jours	50 jours

Le temps pluvieux et chaud du mois de mai a engendré une pression historique du mildiou. Une surveillance rapprochée permit d'éviter toute dégradation de l'état sanitaire à Cheval Blanc. En revanche, on note une très faible pression d'oïdium. Les conditions sèches et fraîches du dernier mois avant la récolte empêchèrent tout développement de Botrytis.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Malgré les conditions climatiques difficiles du début de saison, l'année est favorable à une bonne maturation du raisin. Le déficit hydrique début juin est faible, mais suffisant pour ralentir la croissance des rameaux. Cet élément est important pour éviter une compétition pour les sucres entre rameaux en croissance et baies pendant la période de maturation. Par ailleurs, le faible taux de fécondation au

moment de la floraison a limité le rendement à seulement 27 hl/ha. Malgré le faible potentiel de rendement, un éclaircissage est effectué à mi-véraison pour éliminer les grappes en retard de développement afin d'homogénéiser la maturité.

La conjonction d'une vigne avec un développement végétatif limité à partir de la deuxième moitié du mois de juillet, d'une faible récolte, d'une arrière-saison exceptionnelle et d'un état sanitaire irréprochable a permis de récolter des raisins riches avec un équilibre rare et une grande précision aromatique. La taille des baies a été légèrement supérieure à la moyenne. La teneur en sucres à la récolte fut la deuxième la plus élevée de la dernière décennie, juste derrière 2005. Le temps frais a permis de conserver une bonne acidité. Les raisins étaient très riches en anthocyanes. La qualité fut très bonne dans les Merlots, qui sont riches et complexes, et exceptionnelle pour les Cabernets francs. On note par ailleurs une grande homogénéité du potentiel qualitatif sur l'ensemble de la récolte. La synergie entre Merlot et Cabernet franc est évidente.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 1996-2014
Merlot	28,5	38,9
Cabernet Franc	26,4	34,2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cheval Blanc n'a pratiqué aucun enrichissement de son second vin. La durée de cuvaison varie de 23 à 31 jours selon les lots en 2008.

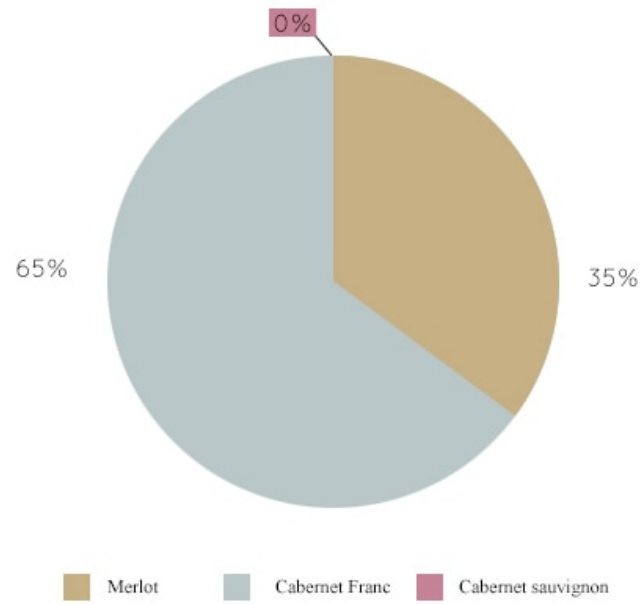
Composé sans vin de presse, Petit Cheval 2008 a connu une saignée de 13% puis a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs durant 12 mois.

Un collage au blanc d'œufs a été pratiqué afin de fixer les particules en suspensions. 2 œufs par barrique ont été utilisés, puis le vin a été filtré.

ASSEMBLAGE

L'assemblage du Petit Cheval 2008 présente une forte proportion de Cabernet franc.

ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2008



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 2008

PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2008



RÉPARTITION DES VINS EN 2008, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN




52%
CHEVAL BLANC

22%
PETIT CHEVAL

26%
TROISIÈME VIN

Date de la mise en bouteille : 21 avril 2010.

RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2008 PAR FORMAT



429	19 281	555	300	0	15	0	0	0	0
Demi-Bouteilles	Bouteilles	Magnums	Doubles-Magnums	Jéroboam	Impériales	Salmanazar	Balthazar	Nabucho donosor	Melchior

Degré alcoolique	13,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,20
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,43
pH	3,67
SO ₂ Total (mg/L)	81
Sucres réducteurs (g/L)	2,8
IPT (DO280)	80

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Petit Cheval 2008 correspond parfaitement au style du second vin : classique, équilibré et d'une richesse aromatique savoureuse.

La robe est profonde et d'une jolie couleur rouge rubis.

Le nez est d'un fruité éclatant, principalement sur les arômes de fruits rouges.

L'attaque est riche et l'évolution en bouche révèle un grand équilibre avec beaucoup de fraîcheur et de minéralité. La trame tannique est fine et d'une belle longueur.

Ce second vin est savoureux dès aujourd'hui mais possède encore une belle réserve de fraîcheur.