

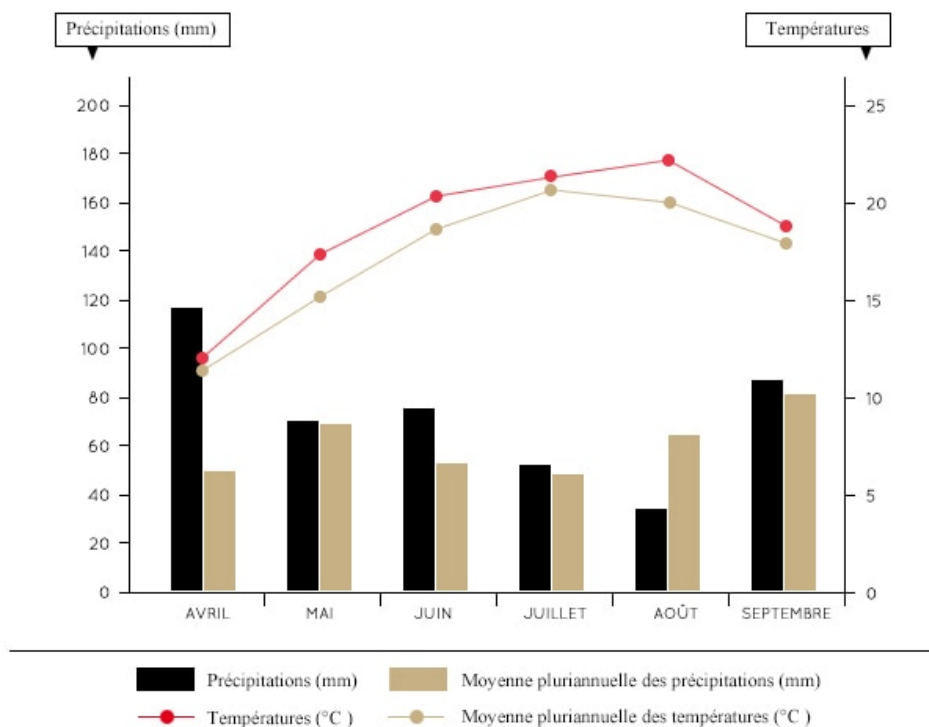
2009 est une année chaude et sèche, mais sans excès. L'excellente maturité des raisins donne au Petit Cheval de ce très grand millésime beaucoup d'intensité et de richesse.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Le début du cycle végétatif est pluvieux, et est suivi en été d'une longue période de sécheresse de la mi-juillet jusqu'à la mi-septembre. Après deux jours de pluie les 19 et 20 septembre, un temps sec et remarquablement stable s'installe de nouveau jusqu'à fin octobre. Au cours du cycle végétatif, les températures sont légèrement supérieures à la normale. Les mois de juin et d'août sont assez chauds. En septembre, des journées douces alternent avec des nuits remarquablement fraîches.

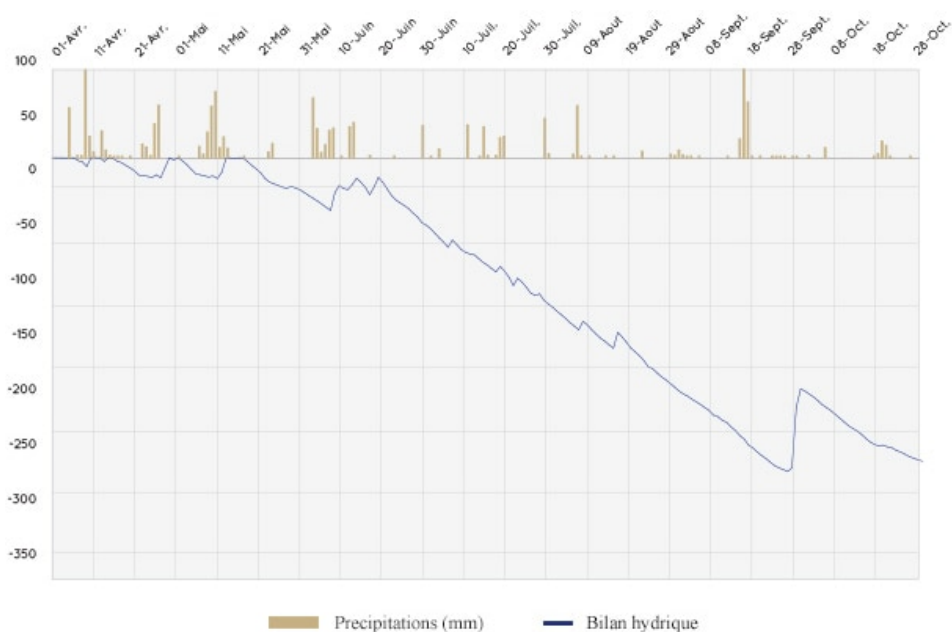
2009 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## 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. En 2009, la vigne connaît des déficits hydriques significatifs, même si sur l'ensemble de la saison les précipitations sont supérieures aux moyennes. En effet, les températures assez élevées, mais sans excès, ont amplifié progressivement le déficit hydrique. Par ailleurs, une longue période de sécheresse s'est installée du 10 août au 17 septembre. La contrainte hydrique est forte et précoce sur les sols graveleux, plus modérée et plus tardive sur les autres types de sol. En réduisant la taille des baies et en anticipant l'arrêt de croissance, ces contraintes hydriques ont été très favorables à la qualité du millésime, même si, ponctuellement, elles ont pu entraîner des blocages de maturité sur des parcelles de jeunes vignes au système racinaire insuffisamment développé.

### BILAN HYDRIQUE 2009



## CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a lieu au cours de la dernière semaine de mars pour le Merlot et début avril pour le Cabernet franc, en léger retard de quelques jours par rapport aux dates habituelles. Au moment de la floraison ce retard était rattrapé. La véraison se déroule au cours de la première semaine d'août. Les premières parcelles de Merlot sont vendangées à partir du 15 septembre. Le Cabernet franc est récolté entre le 28 septembre et le 7 octobre.

Le temps variable du début de saison a nécessité une surveillance pour éviter toute contamination par le mildiou. La pression est retombée lorsque le temps sec s'est installé au mois de juillet. La contrainte hydrique a ralenti la pousse des rameaux et limité la taille des baies, deux conditions indispensables à la réussite d'un grand millésime. Un éclaircissage réalisé à la véraison a permis d'homogénéiser la maturité. Les raisins sont vendangés avec un état sanitaire proche de la perfection. Le beau temps très stable pendant les vendanges du 15 septembre au 7 octobre a permis d'attendre la pleine maturité pour chaque parcelle et un état sanitaire parfait à la récolte, sans la moindre trace de Botrytis.

Stades phénologiques en 2009	Merlot en 2009	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2009	Moyenne 1994-2014
Débourèvement	31 mars	28 mars	4 avril	2 avril
Floraison	30 mai	30 mai	1er juin	1er juin
Véraison	1er août	2 août	6 août	8 août
Début des vendanges	15 septembre	19 septembre	28 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	2 octobre	27 septembre	7 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	60 jours	63 jours	58 jours	60 jours
Floraison et véraison	63 jours	64 jours	67 jours	68 jours
Véraison et récolte	46 jours	48 jours	53 jours	50 jours

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

### MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La sécheresse de juillet et d'août a été un facteur de concentration. Elle s'est également traduite par des rendements légèrement inférieurs à la moyenne. Les températures douces d'août et de septembre ont permis d'atteindre une excellente maturité. Les nuits fraîches de septembre ont préservé la fraîcheur et la qualité aromatique. La conjonction de ces trois conditions a permis de réaliser un très grand millésime. Au moment de la récolte les raisins étaient riches en sucres et peu acides, signe de leur grande maturité. Les concentrations en anthocyanes furent particulièrement élevées, laissant espérer une qualité de tannins annonciatrice d'un millésime de longue garde.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	37,8	38,9
Cabernet Franc	32,8	34,2

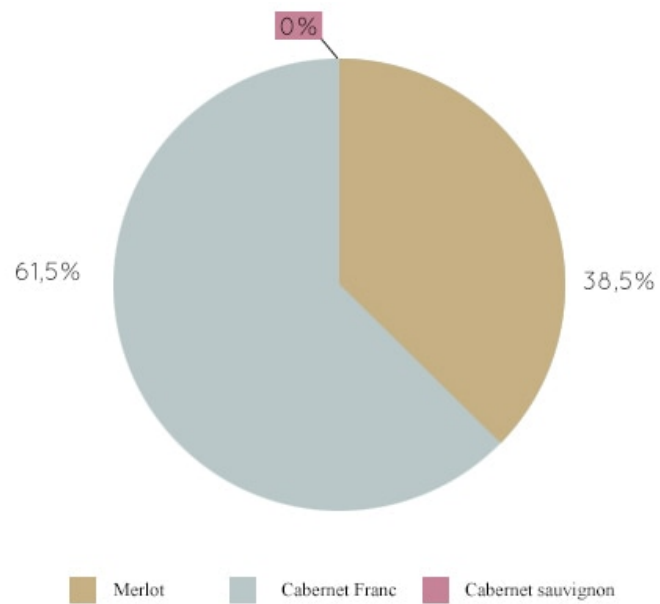
### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé sans vin de presse et n'ayant subi aucun enrichissement, Petit Cheval 2009 a connu une saignée de 3% 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.

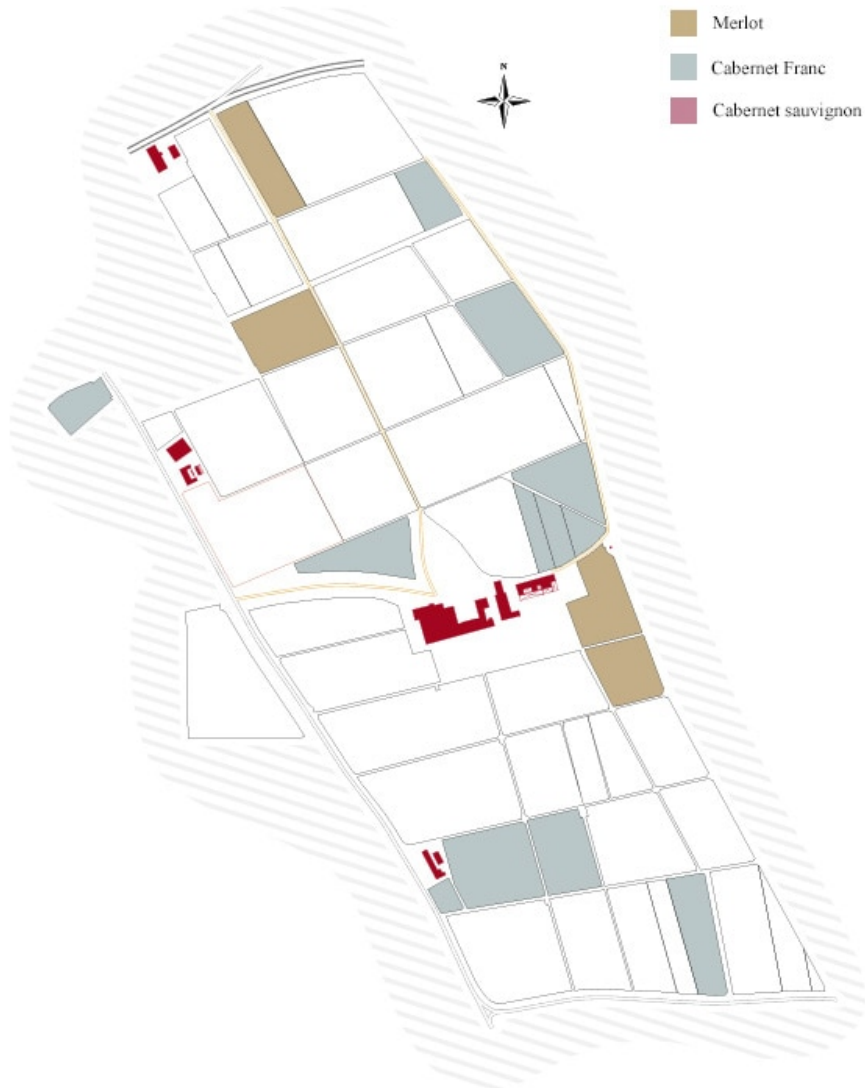
## ASSEMBLAGE

### ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2009



### PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 1996

PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2009



RÉPARTITION DES VINS EN 2009, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN

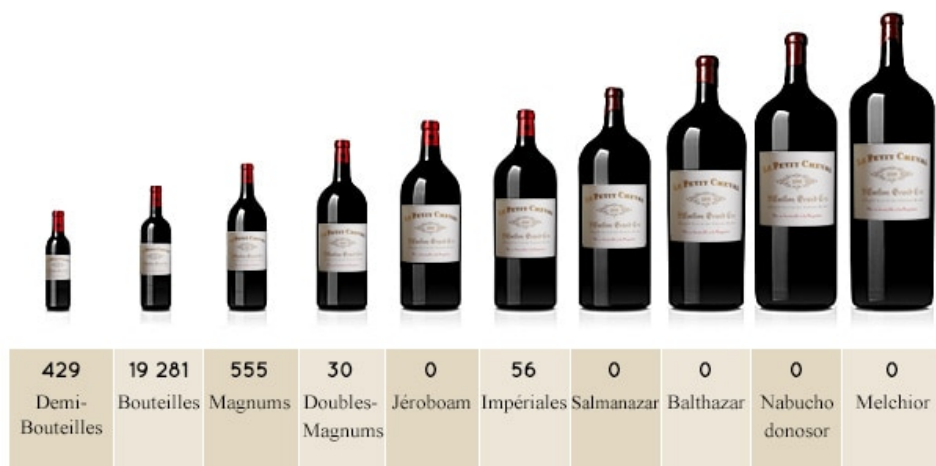


**67%**  
CHEVAL BLANC

**17%**  
PETIT CHEVAL

**16%**  
TROISIÈME VIN

## RÉPARTITION DE PETIT CHEVAL 2009 PAR FORMAT



Degré alcoolique	14
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	2,90
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,46
pH	3,80
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	110
Sucres réducteurs (g/L)	1,9
IPT (DO280)	75

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2010**

2009 fut une année chaude, permettant aux raisins d'atteindre une excellente maturité, qui donna des vins suaves, caractérisés par une couleur sombre, intense et profonde.

Petit Cheval exhale un nez intense, prenant appui sur des arômes de fruit noir très mûr, légèrement épicé, tout en conservant beaucoup de fraîcheur et des notes florales marquées. Le bois est encore présent et l'on peut percevoir une pointe mentholée.

Ce second vin est puissant, friand, riche. Sa concentration tannique est rendu gracieuse par la fraîcheur conservée et par le soyeux de ses très beaux tannins. Enfin, la très longue finale permet d'apprécier pendant longtemps ce grand vin.