

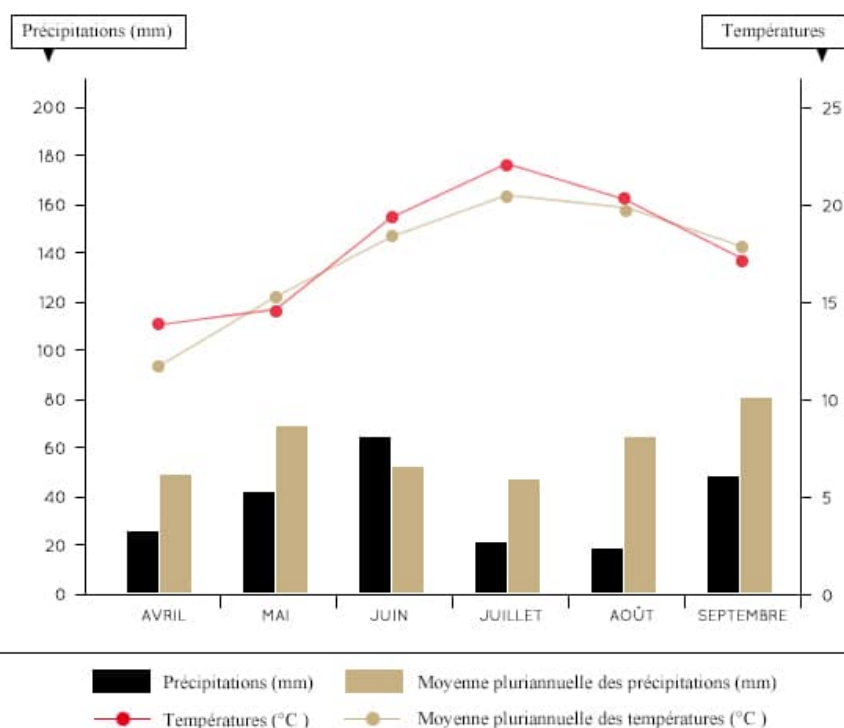
2010 est un millésime exceptionnel. Le temps historiquement sec et les nuits fraîches ont permis de récolter des raisins d'une maturité optimale qui offrent au Petit Cheval un parfait équilibre entre richesse et élégance.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

2010 est une année très sèche, en particulier pendant le cycle végétatif. L'hiver est frais et moyennement pluvieux. D'avril à septembre compris, tous les mois accusent un déficit pluviométrique, à l'exception du mois de juin, lorsque les précipitations sont légèrement supérieures aux valeurs normales. Les températures sont proches des valeurs normales trentenaires, mais inférieures aux moyennes constatées depuis une quinzaine d'années. 2010 peut donc être considéré comme une année sèche et relativement fraîche. Les conditions climatiques pendant les vendanges sont bonnes : fraîches (surtout la nuit) et sèches fin septembre et plus doux avec quelques averses pendant la première quinzaine d'octobre.

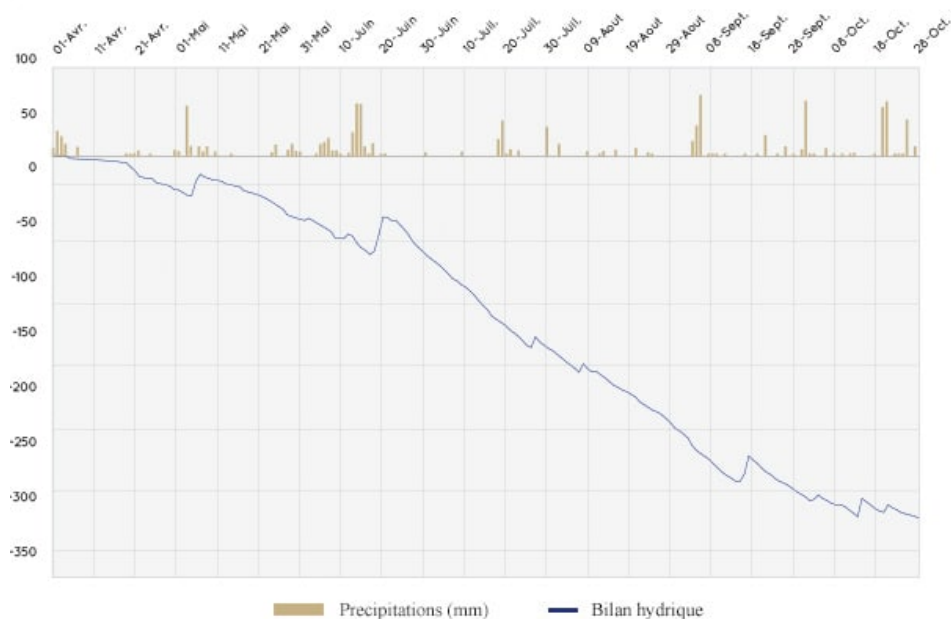
2010 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.  
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## RÉGIME HYDRIQUE

Le faible niveau de précipitations a engendré des contraintes hydriques significatives en 2010. Le bilan hydrique au 30 septembre indique que 2010 est la deuxième année la plus sèche à cette date depuis 50 ans ; seul 2005 fut encore plus sec. La vigne s'est bien comportée dans ces conditions et le stress hydrique a rarement été excessif, d'une part parce que la sécheresse s'est installée très progressivement, d'autre part parce que la demande évaporative a rarement été très élevée.

### BILAN HYDRIQUE 2010



## CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a lieu le 8 avril pour le Merlot et le 13 avril pour le Cabernet franc, avec 10 jours de retard par rapport aux dates habituelles. Au moment de la floraison ce retard est en grande partie rattrapé. La véraison se déroule au cours de la première semaine d'août, très proche des dates moyennes. Les premières parcelles de Merlot sont vendangées à partir du 20 septembre. Le Cabernet franc est récolté entre le 29 septembre et le 14 octobre. Pour vendanger chaque parcelle à sa maturité optimale, les vendanges sont étalées sur 25 jours. Jamais les vendanges n'avaient duré aussi longtemps à Cheval Blanc. Le temps sec a généré une très faible pression des maladies cryptogamiques. La forte contrainte hydrique a ralenti la pousse des rameaux, condition indispensable à la réussite d'un grand millésime. Le poids des baies est historiquement faible, proche de celui des baies mesurées en 2005. Ce faible poids est un gage de concentration. Les raisins ont été vendangés avec un état sanitaire proche de la perfection. Le beau temps très stable pendant les vendanges a permis d'attendre la pleine maturité pour chaque parcelle et les nuits fraîches de septembre ont conservé la fraîcheur de l'expression aromatique.

Stades phénologiques en 2010	Merlot en 2010	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2010	Moyenne 1994-2014

Stades phénologiques en 2010	Merlot en 2010	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2010	Moyenne 1994-2014
Débourèvement	8 avril	28 mars	4 avril	2 avril
Floraison	1er juin	30 mai	1er juin	1er juin
Véraison	3 août	2 août	6 août	8 août
Début des vendanges	20 septembre	19 septembre	28 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	2 octobre	27 septembre	14 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	54 jours	63 jours	53 jours	60 jours
Floraison et véraison	63 jours	64 jours	65 jours	68 jours
Véraison et récolte	48 jours	48 jours	51 jours	50 jours

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

### MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La contrainte hydrique est un facteur de concentration, mais comme elle s'est installée progressivement en 2010. Le poids des baies est très faible, ce qui se traduit par des rendements inférieurs à la moyenne. 2010 n'est pas une année chaude et les vins présentent beaucoup de fraîcheur et une qualité aromatique remarquable. La conjonction de ces conditions a permis de réaliser un très grand millésime.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 1996-2014
Merlot	28,9	38,9
Cabernet Franc	30,3	34,2

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cheval Blanc n'a pratiqué aucune saignée ni aucun enrichissement de son second vin.

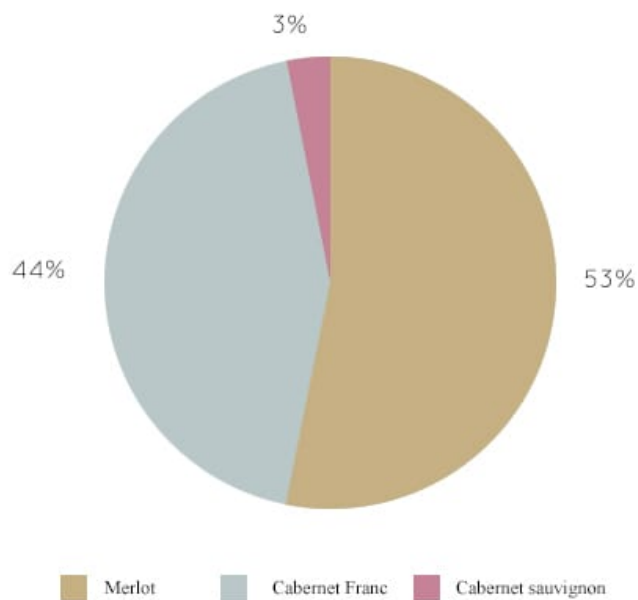
Le Petit Cheval 2010 contient 15% de vin de presse et a été élevé uniquement en fûts de chêne neufs durant 15 mois.

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 2010 traduit un bel équilibre entre Merlot et Cabernet franc.

### ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2010



### PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 2010

PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2010



RÉPARTITION DES VINS EN 2010, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



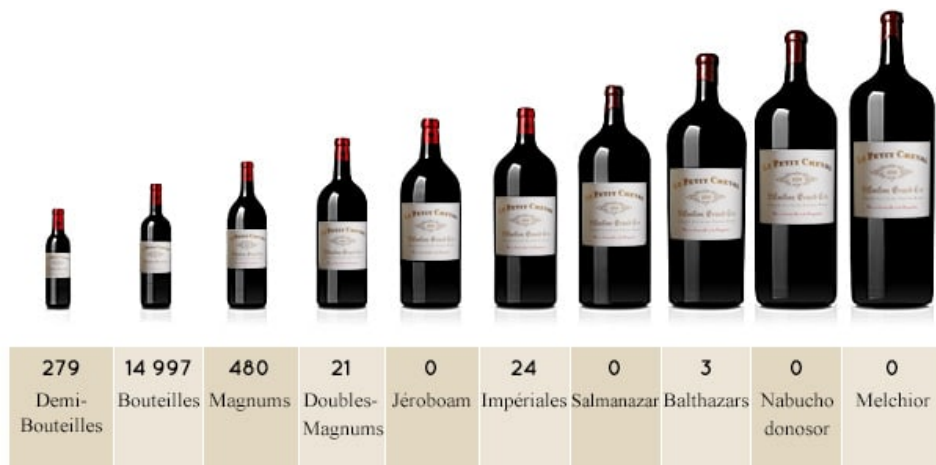
**68%**  
CHEVAL BLANC

**15%**  
PETIT CHEVAL

**17%**  
TROISIÈME VIN

Date de la mise en bouteille : 27 juin 2012.

RÉPARTITION DE PETIT CHEVAL 2010 PAR FORMAT



Degré alcoolique	14, 5
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	3,0
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,36
pH	3,78
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	94
Sucres réducteurs (g/L)	1,9
IPT (DO280)	84

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2010**

Petit Cheval 2010 est un magnifique second vin, parfaitement structuré et équilibré, avec des saveurs fruitées d'une grande intensité.

La robe est d'une belle couleur rubis, intense et profonde. Le premier nez intense et équilibré exprime des arômes de fruits rouges mûrs, de cerise et de cassis, et laisse place à une légère fraîcheur aromatique sur la menthe et sur des notes florales profondes et complexes de pétales de rose, puis de violette. En s'aérant, une pointe de chocolat noir est perceptible. En bouche, l'attaque est puissante, ample et veloutée. D'une grande concentration, les saveurs de fruits rouges bien mûrs sont nettement perceptibles, et la trame parfaitement ciselée de ce vin laisse apparaître en milieu de bouche des tanins sphériques, bien enrobés par la gangue de fraîcheur persistante. La très longue finale s'achève imperceptiblement.

Un second vin exceptionnel, digne en qualité et en pureté d'un Cheval Blanc.