

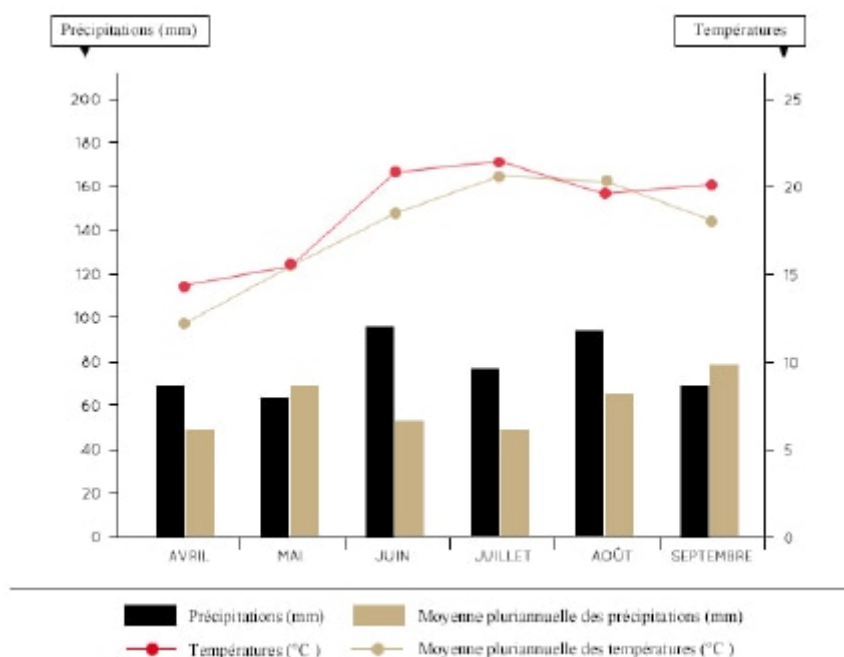
Premier vin produit dans l'histoire du Petit Cheval Blanc, ce 2014 exprime parfaitement les caractéristiques de ce millésime classique de Bordeaux. Une dizaine d'années après la naissance du projet, c'est un vin riche de précision, d'éclat, de fraîcheur et de longueur. Ce premier galop ouvre donc le bal des millésimes à venir.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

La fin de l'hiver fut douce et pluvieuse. Avril et mai ont été frais et moyennement arrosés. Un temps sec et chaud s'est installé du 25 mai au 21 juin, permettant à la fin de la floraison de se dérouler dans de très bonnes conditions. Un orage de 64 mm s'est produit le 22 juin, suivi de 17 mm le 27 juin, mettant fin à un déficit hydrique qui commençait à s'installer. Juillet a été très arrosé avec des températures proches des valeurs normales. Août a été frais et pluvieux. Un retournement de situation s'est produit à partir de la fin du mois d'août. Septembre a été chaud et ensoleillé. Le temps a été globalement sec, avec seulement trois journées pluvieuses, les 17, 18 et 30 septembre. Octobre a été très doux et peu pluvieux. Les mois de septembre et d'octobre 2014 sont parmi les plus chauds enregistrés depuis 20 ans.

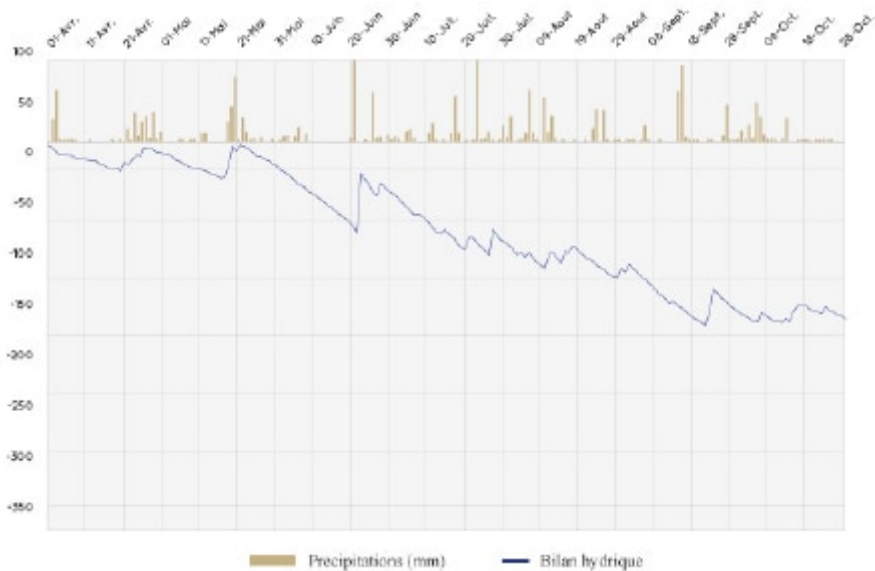
2014 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

2014 a été une année globalement très arrosée. D'importantes précipitations ont mis fin à un déficit hydrique qui commençait à se creuser précocement au mois de juin. Juillet et août ont été très pluvieux avec de faibles valeurs d'Evapotranspiration Potentielle (ETP). Dans ces conditions, l'alimentation en eau de la vigne a été non limitante jusqu'à la fin du mois d'août. Le beau temps chaud et sec de septembre a permis d'atteindre un déficit hydrique modéré au milieu du mois de septembre. Si on classe les millésimes depuis 1952 du plus sec au plus humide par le calcul du bilan hydrique, 2014 est classé 46^e sur 63 au 31 août. Ce classement est 32^e sur 63 au 30 septembre.

BILAN HYDRIQUE 2014



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement s'est produit en 2014 avec un à deux jours d'avance sur les dates moyennes. La floraison s'est étalée du 27 mai au 4 juin sur Sauvignon blanc. Elle a été longue à se généraliser à cause des faibles températures pendant cette période. La fin de la floraison a été rapide. La nouaison s'est bien déroulée sur la plupart des parcelles. En l'absence de contrainte hydrique, la maturation a été lente, ce qui est favorable à la production de raisins blancs aromatiques. Les bonnes conditions climatiques ont permis d'étaler les vendanges sur 5 jours, pour vendanger chaque parcelle à maturité optimale. La pression de mildiou a été très forte tout au long de la saison et quelques contaminations sur feuille étaient visibles au moment de la récolte. Début septembre, des foyers de pourriture acide provoqués par le moucheron *Drosophila Suzukii* se sont manifestés, mais restèrent localisés à quelques parcelles autour des bâtiments. La présence de foyers de *Botrytis* au moment de la récolte a nécessité un tri attentif de la vendange mais cela resta sans incidence sur le potentiel qualitatif du millésime. Les Sauvignons blancs sont conduits avec une vigueur modérée. Un léger effeuillage a été pratiqué sur le côté du rang face au soleil levant, pour éviter une expression variétale trop prononcée.

Stades phénologiques en 2014	
Débourrement	du 26/03 au 02/04
Floraison	du 27/05 au 04/06
Récolte	du 11/09 au 16/09

La sortie de la vigne a été correcte et la floraison s'est déroulée dans d'assez bonnes conditions. Cependant, le rendement a été très faible en 2014, notamment à cause d'un tri sévère et d'un pressurage tout en douceur. Le degré potentiel à maturité est assez élevé, mais contrebalancé par une jolie acidité. Cet équilibre permet de préserver la fraîcheur du vin. La teneur en azote du moût est modérée, ce qui traduit un équilibre au niveau de la vigne. Les raisins présentaient un beau potentiel aromatique. 2014 est une année humide jusqu'à fin août. Les précipitations de l'été ont favorisé le grossissement des baies. Cependant, une très belle arrière-saison a permis d'atteindre un bel équilibre avec un bon potentiel de fraîcheur.

Rendements	
Sauvignon Blanc	27 Hl/ha

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Données relatives à la mise en bouteille(hl/ha)	
Date de la mise en bouteille	le 02/05/2016
Quantités	4558 bouteilles & 254 magnums
Production	38 Hl

Analyses	
Degré alcoolique	13,15°
Acidité totale	4,7 mh/l
Acidité volatile	0,26

pH	3,13
SO2 Total	82 mg/l
Turbidité	0,7

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

A l'issue de la vendange manuelle, les raisins sont foulés, en grappe entière, puis pressés dans un pressoir horizontal pneumatique à cage fermée. Les jus clairs sont mis au froid (sans aucun ajout de produit œnologique) puis débourbés après 24h. Les mouts sont lancés en fermentation avec des levures indigènes sélectionnées depuis 2011 sur le domaine, puis sont entonnés en barriques de différents volumes dès le départ de la fermentation. En fin de fermentation, les vins sont sulfités afin de bloquer la fermentation malolactique. L'élevage commence alors. Nos vins sont élevés 15 à 18 mois en gros contenants. Ils passent 2 hivers en cave afin d'assurer leurs stabilités (tartrique et protéique) naturelles.

LES DEGUSTATIONS

25/01/2019

Le vin présente une robe aux reflets vert clair, brillante et limpide. Le premier nez s'exprime sur une base d'agrumes (bergamote, citron, pamplemousse) puis se rehausse avec des notes de fruits à chair blanche (pêche, poire) et jaune (ananas, pêche de vigne, passion). A l'aération la complexité retenue du vin apparaît avec une grande floralité (fleur blanche, tilleul, lila), et une certaine minéralité (silex, craie). Le boisé reste très discret mais apporte une petite touche balsamique qui enrobe bien le vin de sa douceur pâtissière.

La bouche, à l'image de son aîné Château Cheval blanc, commence discrètement, presque timidement, puis accélère petit à petit pour développer un beau volume, gras et onctueux, vers une élégante finale, fraîche et distinguée.

C'est un vin où tension, puissance et dynamisme sont balancés par une fraîcheur et une aromatique persistante de grande race.