

Dans ce millésime chaud et sec, le Petit Cheval Blanc a su garder une tension d'un croquant remarquable grâce à un ramassage précoce. Le vin exprime bien les caractéristiques riches et mûres du millésime en préservant une grande fraîcheur, signature du cru.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les températures et les précipitations furent proches des valeurs normales sur les trois premiers mois de l'année. Le reste de l'année 2015 a été particulièrement sec, à l'exception d'un épisode pluvieux dans la première quinzaine du mois d'août. Le cumul des précipitations sur l'année s'élève à 535 mm, soit la deuxième valeur la plus faible depuis 20 ans. Seul 2005 fut encore moins arrosé (501 mm). Les températures ont été largement supérieures aux valeurs normales d'avril à août compris.

RÉGIME HYDRIQUE

2015 a été une année très sèche, ponctuée d'un épisode pluvieux pendant la première quinzaine du mois d'août. La vigne a cependant très bien résisté à la sécheresse. Elle s'est installée très progressivement au cours de la première partie de la saison et la vigne a pu mettre en place des mécanismes d'adaptation. Au début du mois d'août, la contrainte hydrique a néanmoins été très forte sur les sols graveleux, où des valeurs de potentiel tige de -16 bars furent enregistrées. Grâce aux pluies du mois d'août, la forte contrainte n'a pas basculé vers un stress hydrique, qui aurait pu être délétère pour les jeunes vignes sur les sols graveleux. A partir du 15 août, des conditions de nouveau sèches ont permis au déficit hydrique de se creuser de nouveau jusqu'au début du mois d'octobre. Si on classe les millésimes depuis 1952 du plus sec au plus humide par le calcul du bilan hydrique, 2015 est classé 2e sur 64 au 30 septembre.

CYCLE DE LA VIGNE

Stades phénologiques en 2016	
Débourrement	13/04/2015
Floraison	01/06/2015
Véraison	25/07/2015
Récolte	02 et 03/09/2015

À l'issue d'un débourrement très tardif, mi-avril, la vigne connaît une pousse rapide et homogène. Le temps sec et chaud du printemps permet de rattraper le retard et l'enclenchement d'une floraison complète (sans coulure) et homogène, début juin. Le millésime, très sec, engendre de petites graines concentrées et riches en sucre. L'effeuillage au soleil levant, désormais rituel de l'équipe, a permis d'homogénéiser la maturation et d'atténuer l'aspect « variétal » du Sauvignon pour donner naissance à des jus floraux, fruités et minéraux. L'équilibre des jus récoltés nous impressionne par leur richesse en sucre (14,7 % vol) bien balancée par une acidité droite et franche. L'aromatique pure et fraîche dès le débordage nous laisse espérer un potentiel exceptionnel. Le peu de parcelles en production pour le moment (4 des 13 parcelles du domaine) permet une vendange assez regroupée les 2 et 3 septembre.

Rendements	
Sauvignon Blanc	27 hL/ha

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Données relatives à la mise en bouteille	
Date de la mise en bouteille	le 30/05/2017
Quantités	3865 bouteilles & 127 magnums
Production	31 HI

Analyses	
Degré alcoolique	14°
Acidité totale	4,25 g/L
Acidité volatile	0,45 g/L
pH	3,10
SO2 Total	78 mg/l
Turbidité	1,2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

À l'issue du pressurage, les moûts faiblement débourbés sont fermentés en demi-muids et cuves bois (15 et 25 hL). Après la vinification, les bâtonnages, d'abord quotidiens, s'atténuent jusqu'à atteindre un bâtonnage par semaine à Noël. Les vins assemblés en février poursuivent leur élevage pendant 18 mois. Ils sont alors soutirés en cuve, pour une étape de mise en masse, de stabilisation, de collage et de clarification afin d'être mis en bouteilles le 30 mai 2017. Ce millésime, grand par sa qualité, reste petit par sa quantité : 3 865 bouteilles et 127 magnums.

ASSEMBLAGE : 100 % sauvignon blanc

LES DEGUSTATIONS

25/01/2019

Le Petit Cheval blanc 2015 présente une robe vert clair, brillante et limpide. Le premier nez, très porté sur l'agrumes, révèle petit à petit des notes de fruits blancs (poire...) et jaunes (pêche, ananas...). La floralité, indispensable au nez de tout grand vin blanc, s'exprime alors pleinement à l'aération : tilleul, lilas, jasmin.

La bouche pure et droite s'élargit vers un milieu de bouche plein, riche, gras et dense. La finale fraîche et salivante laisse apparaître une élégante amertume donnant à ce vin une belle longueur.