

1990 est une année chaude, particulièrement sèche et précoce. La récolte présente une maturité idéale avec des baies très riches.

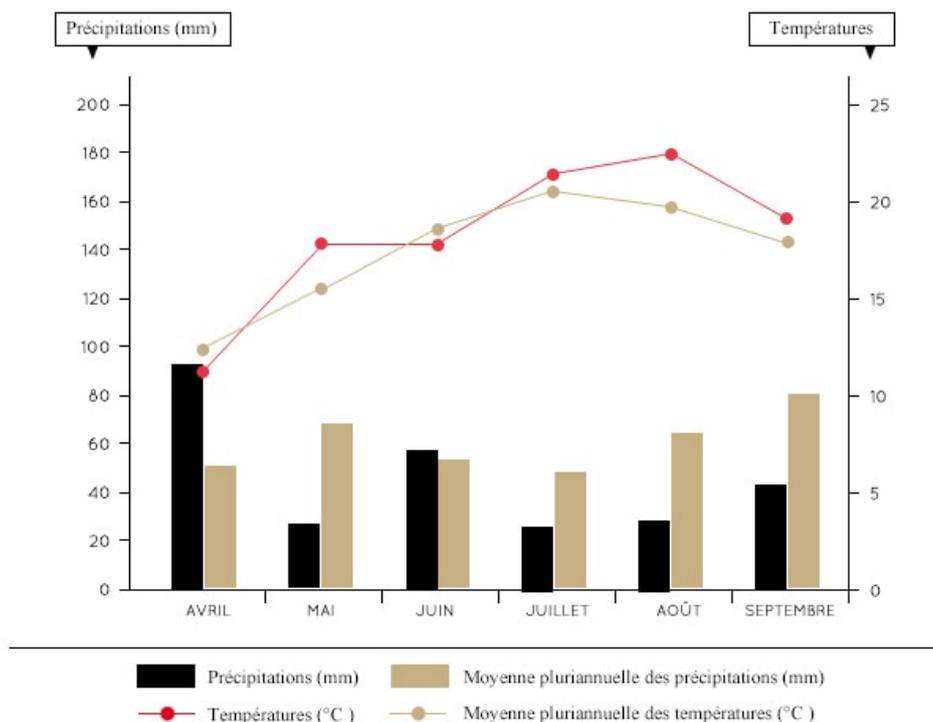
Petit Cheval 1990 est original puisqu'il est composé de Cabernet franc à hauteur de 98%. C'est un vin richement concentré et d'une grande longueur aromatique.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1990 a été une année chaude et sèche. Sur l'ensemble de l'année, l'excédent thermique par rapport aux moyennes enregistrées atteint 1,1°C. Le déficit de pluviométrie d'avril à septembre s'élève à 89 mm. En juillet et août on notait 11 jours avec des températures maximales supérieures à 35°C : certains jours les maxima ont frôlé les 40°C. Pendant les mois de juillet, août et septembre, l'ensoleillement a été très excédentaire (+29%).

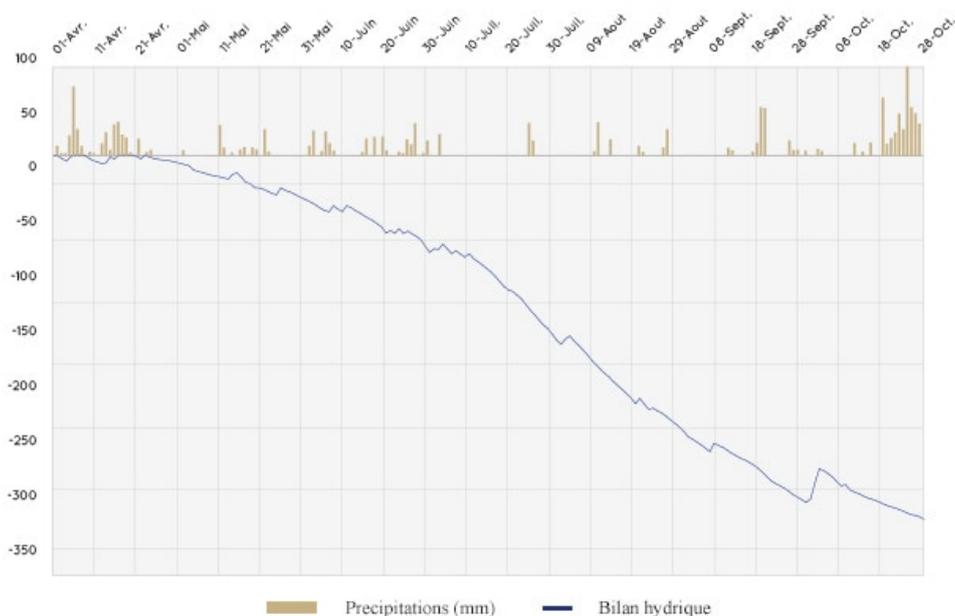
1990 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. L'alimentation en eau de la vigne a été très déficitaire. 1990 est une des années les plus sèches depuis 60 ans.

BILAN HYDRIQUE 1990



CYCLE DE LA VIGNE

Le cycle végétatif de la vigne en 1990 fut marqué par une précocité historique : débourrement autour du 15 mars et floraison autour du 25 mai. La petite gelée du 27 mars ne provoqua que peu de dégâts et fut largement compensée par une sortie pléthorique. Après une véraison moyennement précoce, la maturation fut extrêmement rapide, si bien que les vendanges furent très précoces : du 11 au 25 septembre. Durant le XXème siècle, seuls 1945 et 1989 furent vendangés plus tôt.

	Merlot		Cabernet Franc	
	Début	Fin	Début	Fin
Date des vendanges 1990	11 septembre	13 septembre	19 septembre	25 septembre
Moyenne 1986-2014	19 septembre	27 septembre	27 septembre	5 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Le raisin, en parfait état de maturité, fut très riche en sucres et en composés phénoliques et faiblement acide. Le degré naturel de l'ensemble de la vendange fut 13,6°; de nombreuses cuves de Merlot dépassèrent 14° d'alcool en puissance. Avec un excellent état sanitaire, toutes les conditions étaient réunies pour faire un très grand millésime. 1990 était la première année où toutes les vignes de la propriété de Cheval Blanc ont été éclaircies, ce qui a permis d'atteindre des rendements proches des valeurs moyennes malgré une sortie importante.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 1946-2014
40,2	33,9

ASSEMBLAGE

RÉPARTITION DES VINS EN 1990, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



76%
CHEVAL BLANC

12%
PETIT CHEVAL

12%
TROISIÈME VIN

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,33
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,61
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	116

Sucres réducteurs (g/L)	1,9
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Ce Petit Cheval est un vin original parmi les vins de Cheval Blanc puisqu'il est composé de 98% de Cabernet franc et de seulement 2% de Merlot.

La robe d'un profond rouge sombre est attrayante et d'une belle intensité.

Le nez exotique et très concentré évoque le pruneau, les fruits confits et le pain grillé. Les notes boisées sont finement intégrées.

En bouche, le vin riche et concentré laisse pleinement s'exprimer les fruits mûrs, la griotte et le cacao. Les tanins sont bien présents et la finale d'une belle longueur aromatique.

Ce millésime original de Petit Cheval offre une belle richesse aromatique et une finale d'une grande longueur. Un vin friand et à déguster aujourd'hui.