

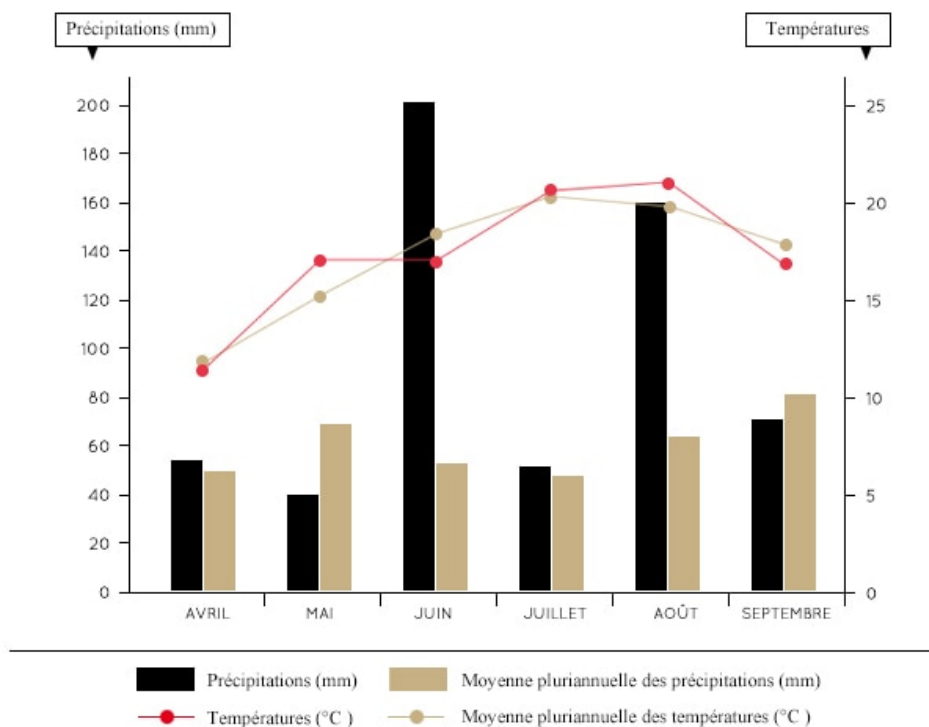
Les conditions climatiques du millésime 1992 exécrables, conjuguées à un fort rendement, ont pénalisé la maturation du raisin. Les vins, certes légers, sont aromatiques et plaisants.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

L'année fut marquée par des contrastes climatiques importants. Après un mois de mai très chaud et ensoleillé, le mois de juin fut exécrable, avec de très fortes précipitations (200 mm). Le temps se rétablit en juillet, suivi d'un mois d'août chaud, mais très humide. En septembre le temps fut mitigé, avec des valeurs de température, pluviosité et ensoleillement proches de la normale.

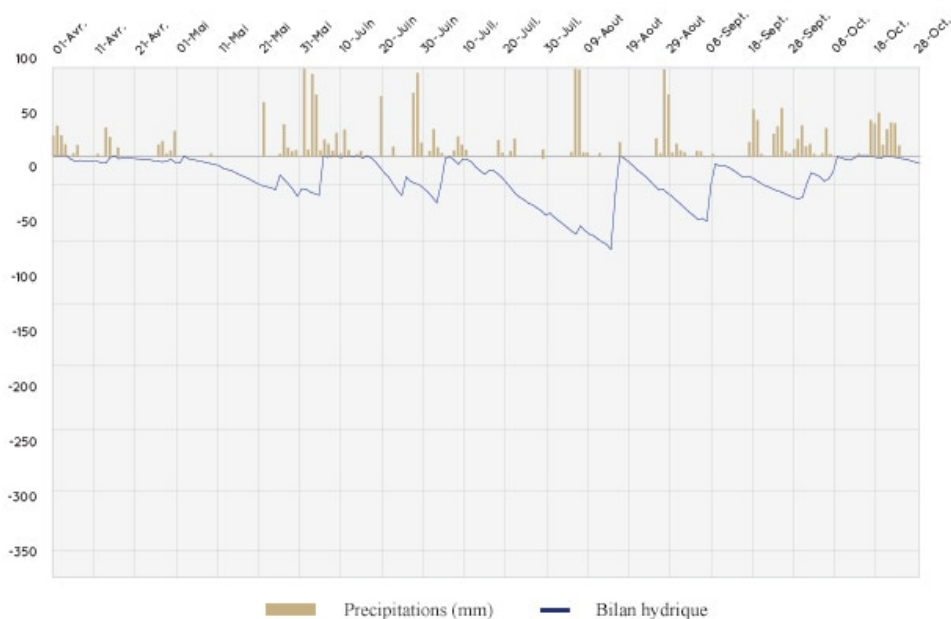
1992 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. En 1992, le bilan hydrique ne présente aucune contrainte hydrique. Il s'agit d'une des années les plus humides depuis 50 ans dans le Bordelais. Ceci est la conséquence des fortes pluies qui se sont abattues en juin et août. Cette absence de contrainte a eu des répercussions sur le potentiel qualitatif de la vendange et la qualité du vin.

BILAN HYDRIQUE 1992



CYCLE DE LA VIGNE

La vigne ayant très peu produit en 1991, elle s'est montrée généreuse en 1992 et a manifesté une forte vigueur. La pousse fut particulièrement importante au mois de mai. En juin une grande vigilance a été nécessaire pour éviter le Mildiou et la pourriture grise, dont la pression fut particulièrement forte. La précocité de l'année a été moyenne, la récolte a débuté le 24 septembre et s'est achevée le 10 octobre.

	Merlot		Cabernet Franc	
	Début	Fin	Début	Fin
Date des vendanges 1992	24 septembre	1er octobre	2 octobre	10 octobre
Moyenne 1986-2014	19 septembre	27 septembre	27 septembre	5 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

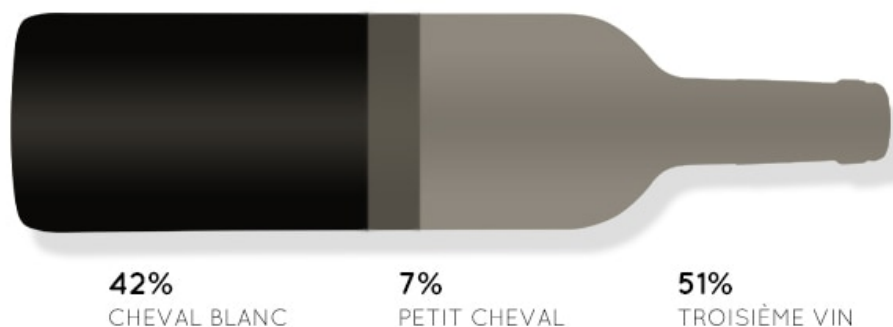
MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Malgré quelques averses pendant les vendanges, la quasi-totalité de la récolte est rentrée par un temps sec. La constitution des raisins était particulièrement pauvre, en sucres mais aussi en composés phénoliques. L'acidité totale était très élevée mais les pH proche des valeurs moyennes. A partir de 1992, les raisins ont été récoltés en cagettes. Un tri manuel très soigné a été nécessaire pour éliminer les foyers de pourriture grise présents dans la vendange et les baies qui manquaient de couleur. Le volume de la récolte fut très important.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 1946-2014
63,5	33,9

ASSEMBLAGE

RÉPARTITION DES VINS EN 1992, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



Volume mis en bouteilles : 18 666.

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	2,99
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,47

pH	3,85
SO2 Total (mg/L)	68
Sucres réducteurs (g/L)	0,8
IPT (DO280)	-