

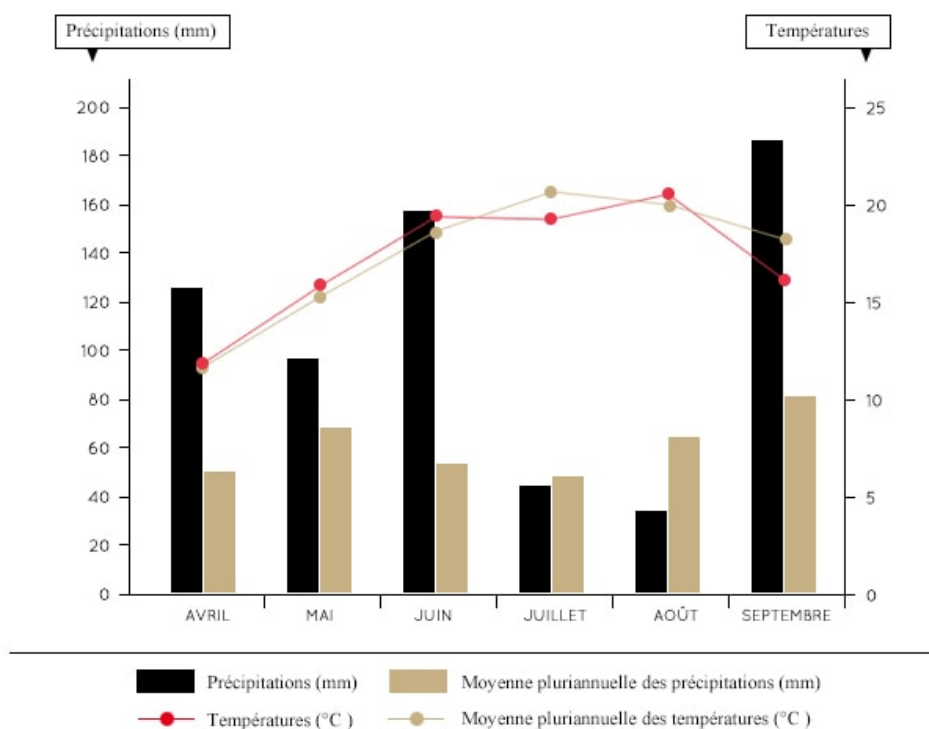
1993 est une année fraîche et humide, mais avec une période de sécheresse salutaire en juillet et en août. L'année, typé merlot, a offert un Petit Cheval équilibré, qui vieillit avec élégance en conservant sa belle richesse aromatique de fruits.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les trois premiers mois de l'année ont été doux et exceptionnellement secs. La douceur s'est poursuivie en avril, mai et juin mais ces mois furent très arrosés, avec une pluviométrie de plus de deux fois les valeurs normales pour la région. Juillet a été frais et moyennement pluvieux et août a été sec avec des températures proches de la normale. Au cours de la deuxième décennie de ce mois une période de très beau temps a été déterminante pour la qualité du millésime: un léger stress hydrique a provoqué un arrêt du grossissement des baies et un ralentissement brutal de la croissance de la vigne. Septembre a été froid (-1,8°C par rapport à la normale) avec des pluies importantes à partir du 9 du mois. Le même type de temps a continué pendant la première moitié du mois d'octobre.

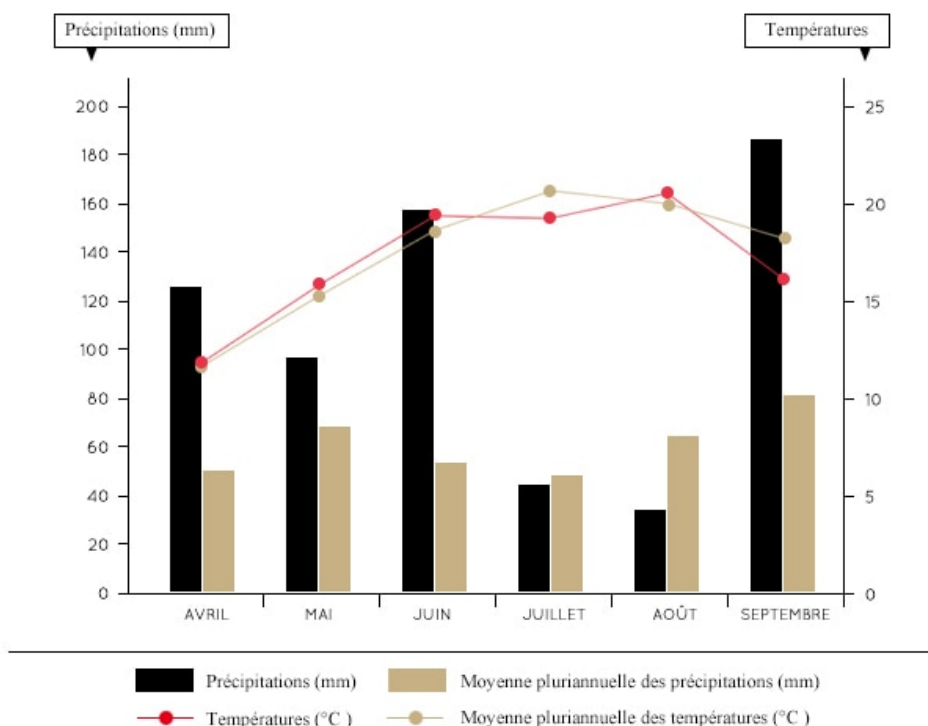
1993 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.  
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## 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. Une contrainte hydrique de courte durée s'est installée au mois d'août, entre les pluies abondantes du mois de juin et celles du mois de septembre. Cette contrainte hydrique a permis d'atteindre un niveau qualitatif honorable.

### BILAN HYDRIQUE 1993



## CYCLE DE LA VIGNE

Le cycle de la vigne fut moyennement précoce, avec un débourrement le 2 avril à Cheval Blanc et une mi-véraison dans la première moitié du mois d'août : le 6 pour le Merlot et 13 pour le Cabernet franc. Le temps humide du mois de juin a engendré une forte pression du mildiou et une protection phytosanitaire rapprochée a été nécessaire. Les vendanges ont commencé le 20 septembre pour le Merlot et le 27 septembre pour le Cabernet franc; elles se sont poursuivies jusqu'au 5 octobre. Le rendement fut relativement important.

	Merlot		Cabernet Franc	
	Début	Fin	Début	Fin
Date des vendanges 1993	20 septembre	25 septembre	25 septembre	5 octobre
Moyenne 1986-2014	19 septembre	27 septembre	27 septembre	5 octobre

# PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

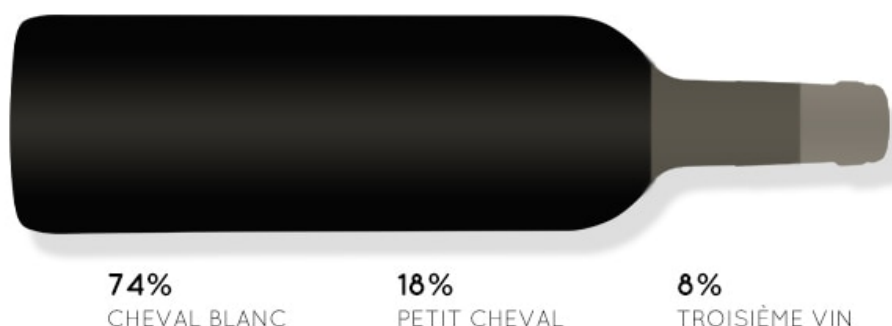
## MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Malgré les pluies du mois de septembre, la qualité œnologique de la vendange fut assez bonne. Tout s'est passé comme si un certain potentiel qualitatif était acquis après la première semaine de septembre et que, à cause des températures basses, ce potentiel ne s'est pas dégradé par la suite. L'état sanitaire a été bon. On sait que *Botrytis cinerea* se développe à partir de 15°C; or, la température moyenne de la troisième décennie de Septembre était de seulement 13,9°C (contre plus de 17°C en moyenne). Le poids des baies était plutôt faible, ce qui est un signe de concentration. Les degrés potentiels ont été faibles et les acidités moyennes, avec peu d'acide malique, ce qui souligne la bonne maturité physiologique du raisin. La richesse phénolique a été bonne, surtout pour le cépage Merlot. En plus, la matière colorante s'est facilement libérée, ce qui a donné des vins avec des couleurs soutenues.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 1946-2014
48,6	33,9

## ASSEMBLAGE

### RÉPARTITION DES VINS EN 1993, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



Volume mis en bouteilles : 40 120.

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> S04/L)	3,62

Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,60
pH	3,82
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	80
Sucres réducteurs (g/L)	0,5
IPT (DO280)	-

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2010**

Petit Cheval 1993 est un vin ciselé, bien équilibré et d'une belle richesse en arômes fruités.

La robe est éclatante et de bonne intensité.

Le nez est complexe et porte sur des arômes de fruits à noyaux comme la cerise, et des notes de confiture de fraise et de framboise. On perçoit une pointe épicée de girofle et de poivre mêlée de caramel. Puis des notes de bois de cèdre et de boîte à cigares dominant. L'attaque en bouche est ample, ronde, délicieusement fruitée et évolue avec élégance et finesse tout en maintenant une bonne persistance aromatique. Les tanins, bien présents, donnent une structure ciselée à la bouche. Quelques notes d'agrumes viennent émailler la finale.

Ce vin équilibré possède une structure tannique bien faite qui lui permet de vieillir avec élégance en conservant sa richesse d'arômes fruités.