

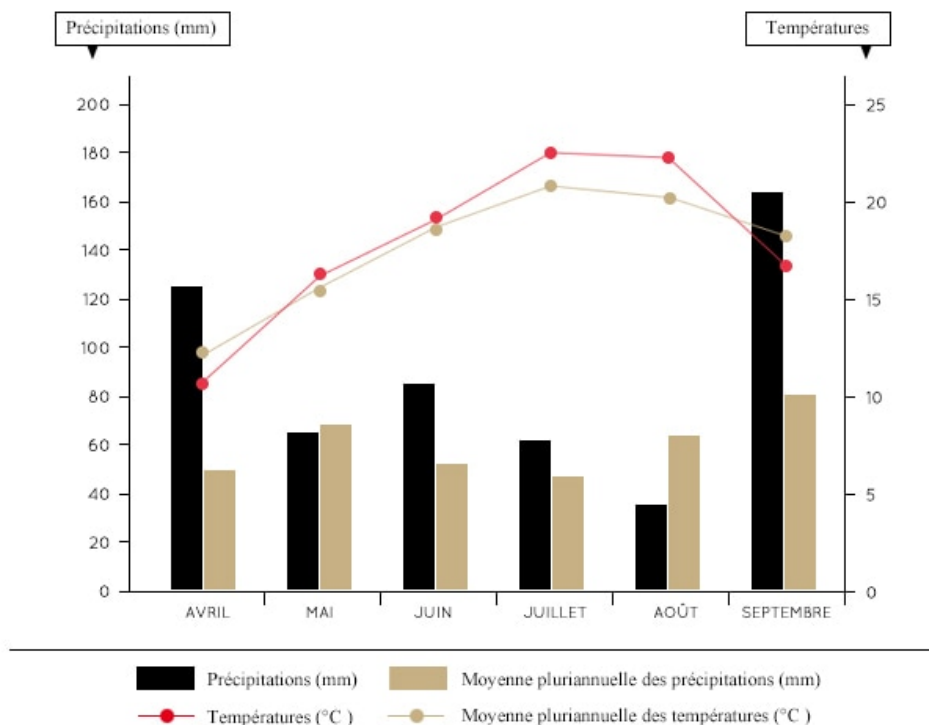
1994 fut une année chaude et sèche pendant l'été, mais avec une forte pluviosité en septembre. Après une année 1993 typée merlot, ce bon millésime est caractérisé par la finesse et la fraîcheur des excellents Cabernets francs.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1994 fut une année chaude : 14,3°C, soit +1,4°C par rapport à la normale. La pluviosité globale a été importante, mais la répartition des précipitations au cours de l'année fut irrégulière. Le début de l'année fut doux et humide, avec cependant une fraîcheur relative au début du mois d'avril. Un temps très chaud et plutôt sec s'est installé au cours des mois de juillet et août. A partir du 7 septembre, le temps s'est rafraîchi avec une pluviosité importante jusqu'à la fin du mois.

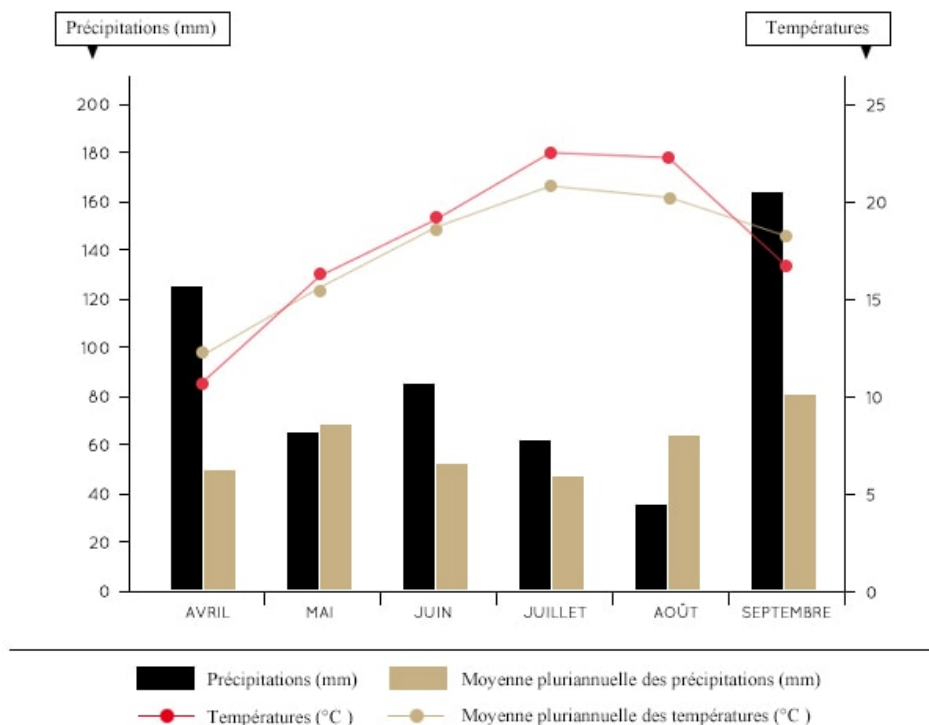
1994 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.  
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## 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. La sécheresse a été plus précoce qu'en 1993 malgré les pluies du mois de juin. Les températures chaudes des mois de juillet et août ont permis l'installation d'une contrainte hydrique et un arrêt de croissance précoce. A partir du 8 septembre, des pluies conséquentes ont rapidement annulé la contrainte hydrique.

### BILAN HYDRIQUE 1994



## CYCLE DE LA VIGNE

La vigne a débourré précocement en 1994: le 16 mars pour le merlot et le 20 mars pour le Cabernet franc, soit près des dates observées en 1990. La date de la mi-floraison fut le 31 mai pour les deux cépages et la véraison s'est déroulée pendant les premiers jours du mois d'août: le 3 pour le Merlot et le 7 pour le Cabernet franc. Les vendanges furent précoces, du 16 au 29 septembre.

Stades phénologiques en 1994	Merlot en 1994	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1994	Moyenne 1994-2014
Débourrement	16 mars	28 mars	20 mars	2 avril
Floraison	31 mai	30 mai	31 mai	1er juin
Véraison	3 août	2 août	7 août	8 août

Stades phénologiques en 1994	Merlot en 1994	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1994	Moyenne 1994-2014
Début des vendanges	16 septembre	19 septembre	22 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	22 septembre	27 septembre	29 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	76 jours	63 jours	72 jours	60 jours
Floraison et véraison	64 jours	64 jours	68 jours	68 jours
Véraison et récolte	40 jours	48 jours	46 jours	50 jours

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

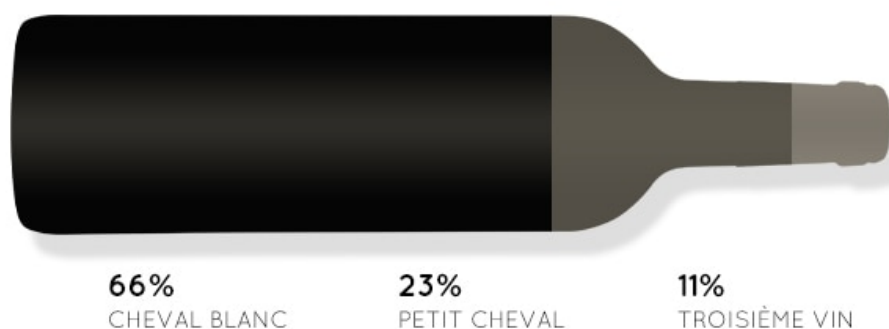
### MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Après un début de maturation rapide, l'accumulation des sucres et des composés phénoliques a été ralenti par les pluies de la deuxième moitié de septembre. Cependant, la maturité du Cabernet franc et du Merlot au moment des vendanges fut bonne avec une acidité basse et des teneurs en sucres moyennes. Le rendement, supérieur à la moyenne pour le Merlot, fut très faible pour le Cabernet franc. Les raisins de ce dernier cépage furent particulièrement aromatiques. Le poids des baies plus élevé que la moyenne observée est sans doute lié aux pluies de septembre qui ont engendrées une certaine dilution.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 1946-2014
42,0	33,9

### ASSEMBLAGE

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



Volume mis en bouteilles : 41 000.

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	3,25
Acidité Volatile (g H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> /L)	0,50
pH	-
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	116
Sucres réducteurs (g/L)	0,8
IPT (DO280)	59

## LES DEGUSTATIONS

**15/04/2010**

Petit Cheval 1994, d'une grande finesse et d'une remarquable fraîcheur, bénéficie de la grande qualité des Cabernets franc sur ce millésime.

Une belle robe rouge rubis très intense et brillante avec des reflets tuilés.

Le nez est riche et complexe, floral avec des arômes de chèvrefeuille. Des notes de fruits très mûrs, d'épices comme la réglisse et le poivre et une pointe aromatique beurrée donnent une bonne complexité.

En bouche, c'est un vin puissant et ample, harmonieux et fin. Le boisé est bien intégré, et l'on retrouve les arômes constatés au nez mélangés à des notes de cassis et des arômes grillés de cacao et de vanille. Ce Petit Cheval présente une remarquable fraîcheur et une très bonne persistance aromatique.

Ce vin équilibré et fin possède encore une réserve de fraîcheur et des arômes fruités qui signale sa jeunesse.