

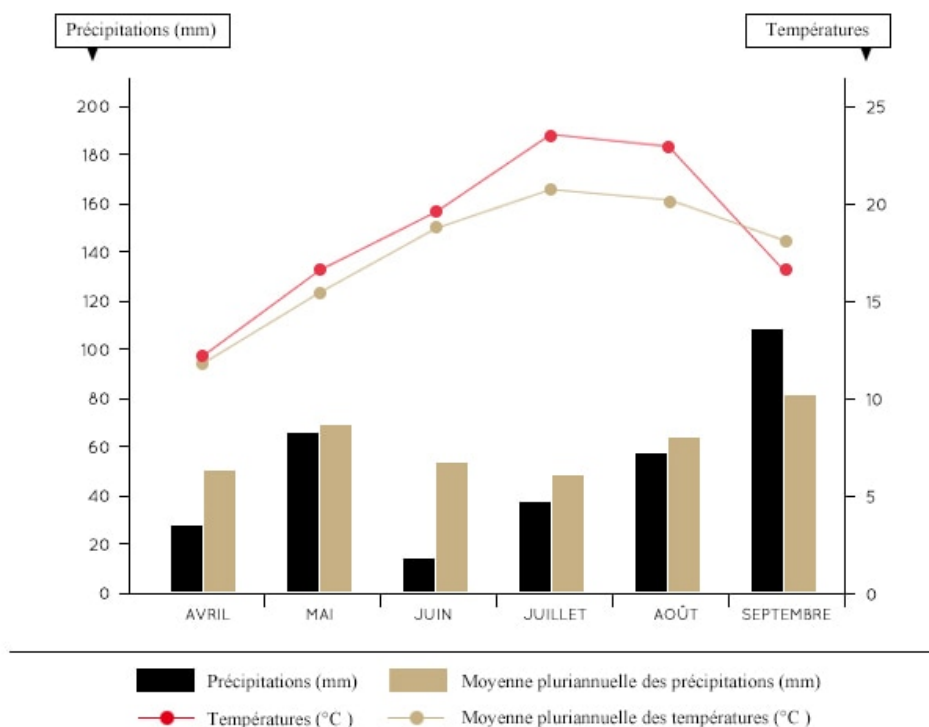
1995 est une année chaude et sèche. Septembre fut plus frais et assez pluvieux. Il s'agit d'un très bon millésime pour Petit Cheval, qui excelle par sa richesse et son velouté.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1995 a été une année particulièrement chaude, avec une température moyenne de 14.1°C sur l'année, soit 1.3°C de plus que les moyennes relevées. Après un printemps doux et sec, l'été fut caniculaire avec des températures record en juillet et août. Depuis 45 ans, jamais les températures n'avaient été aussi élevées pendant ces deux mois. La pluviosité a été faible de juin à août à Cheval Blanc, mais des différences importantes ont été notées dans l'ensemble du Bordelais: grande sécheresse à Pauillac, pluviosité supérieure à la normale sur le plateau de Saint-Emilion. Début septembre a été froid et pluvieux, mais les précipitations ont cessé avant la dernière décade du mois. Le beau temps s'est prolongé tout au long du mois d'octobre.

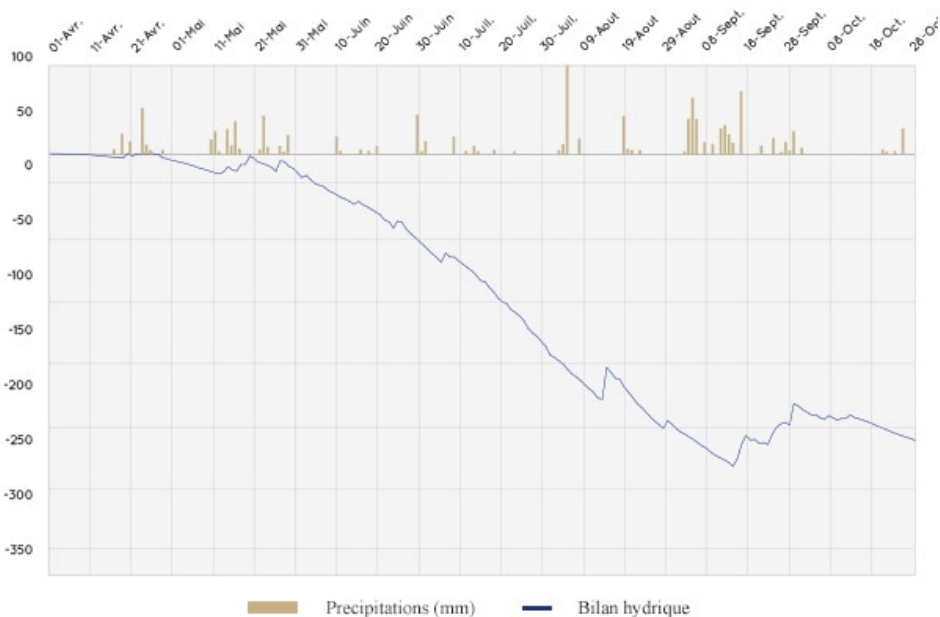
1995 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Les faibles précipitations des mois de juin, juillet et août ont permis l'installation d'une contrainte hydrique soutenue. Celle-ci a été favorable à un bon déroulement de la maturation.

BILAN HYDRIQUE 1995



CYCLE DE LA VIGNE

Grâce aux conditions climatiques exceptionnelles, le cycle de la vigne a été précoce. Le débourrement a eu lieu autour du 28 mars, avec peu de différences entre le Merlot et le Cabernet franc. La mi-floraison a été notée le 1er juin et la véraison le 4 août pour le Merlot et le 12 août pour le Cabernet franc. Les vendanges se sont déroulées par beau temps du 15 au 28 septembre. A Cheval Blanc, depuis 50 ans, seuls le 1989 et le 1990 ont été vendangés plus tôt. L'état sanitaire au moment de la récolte était parfait.

Stades phénologiques en 1995	Merlot en 1995	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1995	Moyenne 1994-2014
Débourrement	27 mars	28 mars	29 mars	2 avril
Floraison	1er juin	30 mai	1er juin	1er juin
Véraison	4 août	2 août	12 août	8 août
Début des vendanges	15 septembre	19 septembre		27 septembre
Fin des vendanges		27 septembre	28 septembre	5 octobre

Stades phénologiques en 1995	Merlot en 1995	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1995	Moyenne 1994-2014
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	66 jours	63 jours	64 jours	60 jours
Floraison et véraison	64 jours	64 jours	72 jours	68 jours
Véraison et récolte	43 jours	48 jours	41 jours	50 jours

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les raisins avaient la concentration des années chaudes et sèches: plus riches en sucre et en composés phénoliques et moins acides que les valeurs moyennes de la décennie. Le volume de la récolte fut supérieur à la moyenne.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 1946-2014
44,7	33,9

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le Petit Cheval 1995 ne contient ni saignée, ni enrichissement, ni vin de presse et a été élevé uniquement en fûts de chêne neufs.

ASSEMBLAGE

RÉPARTITION DES VINS EN 1995, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



84%
CHEVAL BLANC

16%
PETIT CHEVAL

0%
TROISIÈME VIN

Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,35
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,49
pH	3,89
SO ₂ Total (mg/L)	108
Sucres réducteurs (g/L)	0,9
IPT (DO280)	60

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Ce très bon millésime 1995 a permis de créer un Petit Cheval qui excelle par sa richesse et son velouté.

La couleur du Petit Cheval 1995 traduit une grande concentration, avec un cœur très foncé, signe d'une relative jeunesse pour son âge.

Très intense, le premier nez exprime un bouquet de menthe, d'eucalyptus, de fruit très mûr, quasiment confit, comme la banane et le coing, réhaussé par une pointe fruitée d'agrumes. A l'agitation, une touche de cuir, de truffes, d'épices et de cannelle se révèle.

L'attaque en bouche est riche et très velouté, équilibrée par une bonne fraîcheur qui emplit le palais. Le fruit très mûr domine, le boisé est bien fondu dans le gras du milieu de bouche. La finale est élégante.

Un Petit Cheval friand et très agréable, porté par son équilibre entre une richesse aromatique complexe et une fraîcheur en bouche.