

1997 a été un millésime difficile, marqué par une certaine dilution, qui a nécessité une sélection sévère.

Les vins sont cependant expressifs et sans arôme végétal.

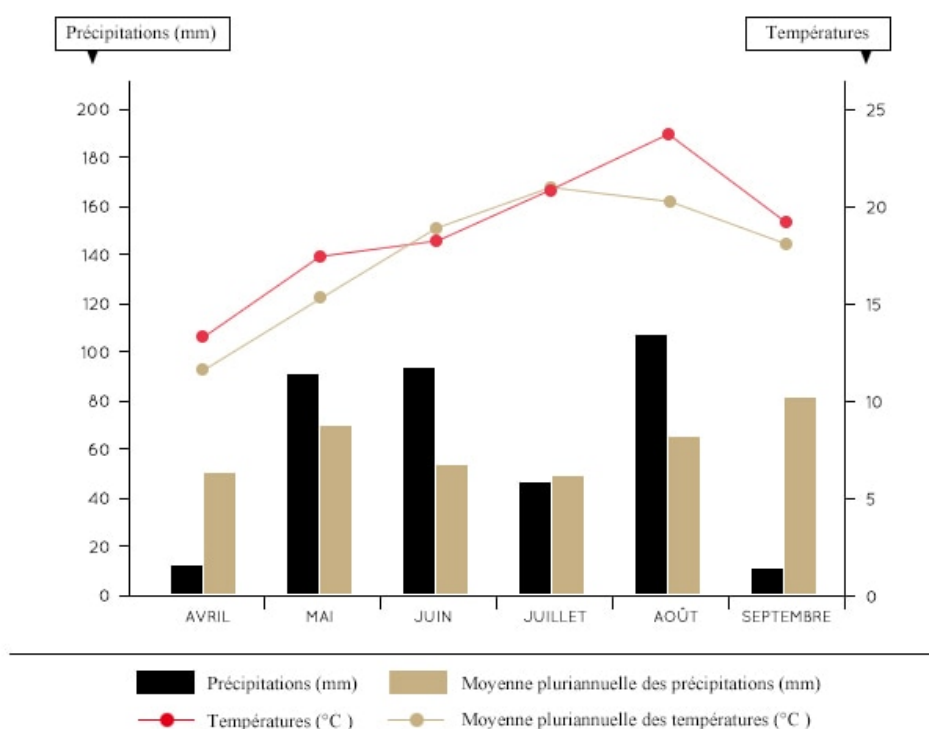
Le Petit Cheval évolue de façon harmonieuse et friande.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un début d'année froid, avec des gelées et des températures descendant jusqu'à -9°C dans la première décade de janvier, la fin de l'hiver et le début du printemps furent doux et secs. Mai fut chaud et assez pluvieux; le temps humide s'est poursuivi au mois de juin, mais avec des températures inférieures à la normale. En juillet la pluviosité diminua progressivement, pour reprendre au mois d'août (plus de 100 mm). Les températures furent exceptionnellement élevées au mois d'août, associées à une forte hygrométrie. Le mois de septembre fut très beau, avec des températures élevées et une très forte insolation. Seulement 11 mm de précipitations furent enregistrés dans le mois.

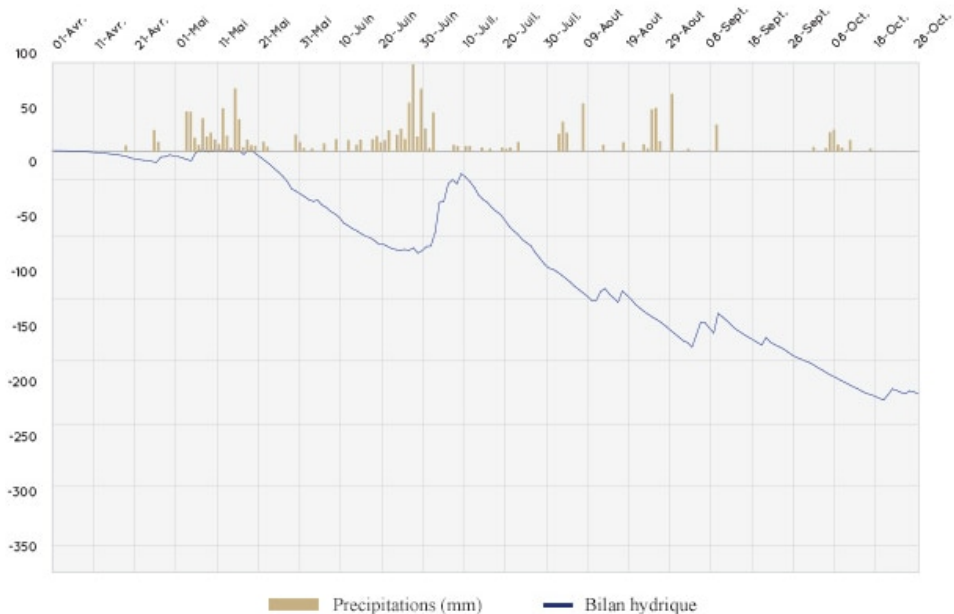
1997 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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 1997, les précipitations, qui ont été importantes dans ce millésime notamment en mai, juin et août n'ont pas permis l'installation d'une contrainte hydrique significative. Une contrainte hydrique est apparue fin septembre, mais une partie des raisins avait déjà été vendangée.

BILAN HYDRIQUE 1997



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement fut exceptionnellement précoce: le 15 mars pour le Merlot et le 17 mars pour le Cabernet franc. Le début de la floraison a eu lieu dans les premiers jours du mois de mai; elle s'est ensuite étalée sur une longue période, à cause des conditions climatiques défavorables. La mi-floraison fut notée le 19 mai pour le Merlot et le 22 mai pour le Cabernet franc, soit près de 3 semaines en avance par rapport aux dates habituelles. L'étalement de la floraison s'est traduit plus tard par une hétérogénéité au niveau de la véraison et de la maturité. La mi-véraison fut observée le 23 juillet pour le Merlot et le 29 juillet pour le Cabernet franc.

La forte pluviosité du mois d'août a entraîné une croissance végétative prolongée, provoquant une maturation relativement lente. L'hétérogénéité de la maturité a nécessité des vendanges très longues (étalées sur 21 jours à Cheval Blanc). Fidèle à son style, et pour mettre en avant ses qualités naturelles qui sont une fraîcheur au niveau du fruit et de la finesse au niveau de la palette aromatique, la surmaturité n'a pas été recherchée par Château Cheval Blanc.

Stades phénologiques en 1997	Merlot en 1997	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1997	Moyenne 1994-2014
Débourèvement	15 mars	28 mars	17 mars	2 avril
Floraison	19 mai	30 mai	22 mai	1er juin
Véraison	23 juillet	2 août	28 juillet	8 août
Début des vendanges	3 septembre	19 septembre	15 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	11 septembre	27 septembre	23 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	66 jours	63 jours	67 jours	60 jours
Floraison et véraison	66 jours	64 jours	68 jours	68 jours
Véraison et récolte	43 jours	48 jours	50 jours	50 jours

Dès le mois d'août, quelques foyers de Botrytis se sont développés à cause de la forte humidité. Ces foyers ont peu évolué au cours du mois de septembre, à cause du rétablissement d'un temps sec.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

1997 a été une année chaude et humide. Le poids des baies était particulièrement élevé à cause de l'absence de contrainte hydrique durant une grande partie du cycle végétatif. La maturation a été lente à cause d'une compétition avec la croissance des rameaux qui s'est poursuivie jusqu'au début de la récolte. Dans ces conditions, les raisins étaient pauvres en sucre et moyennement acides. Les teneurs en composés phénoliques étaient faibles. La composition des raisins traduisait plutôt une dilution qu'une manque de maturité, car on ne notait pas de présence de saveurs herbacées.

Il était important en 1997 de maîtriser les rendements (38.8 hl/ha à Cheval Blanc). La sélection a été sévère et Petit Cheval comporte une forte proportion de cabernet franc.

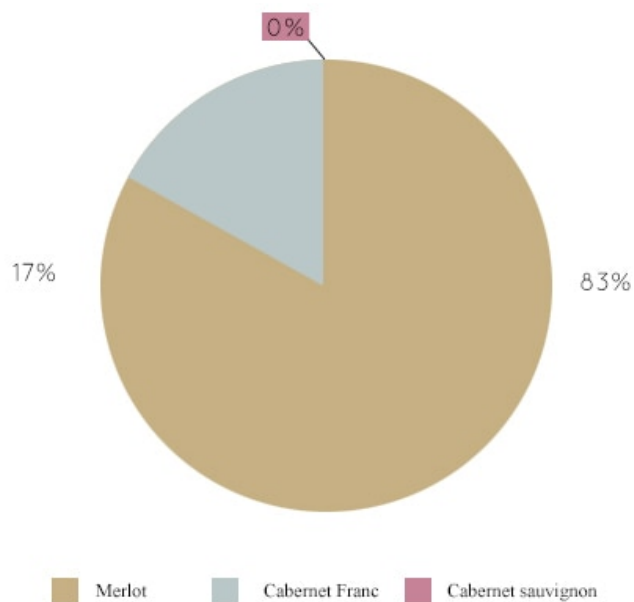
Rendement (hl/ha)		Moyenne 96 - 14
Merlot	38,0	38,9
Cabernet franc	37,4	34,2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé de 1% de vin de presse, Petit Cheval 1997 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

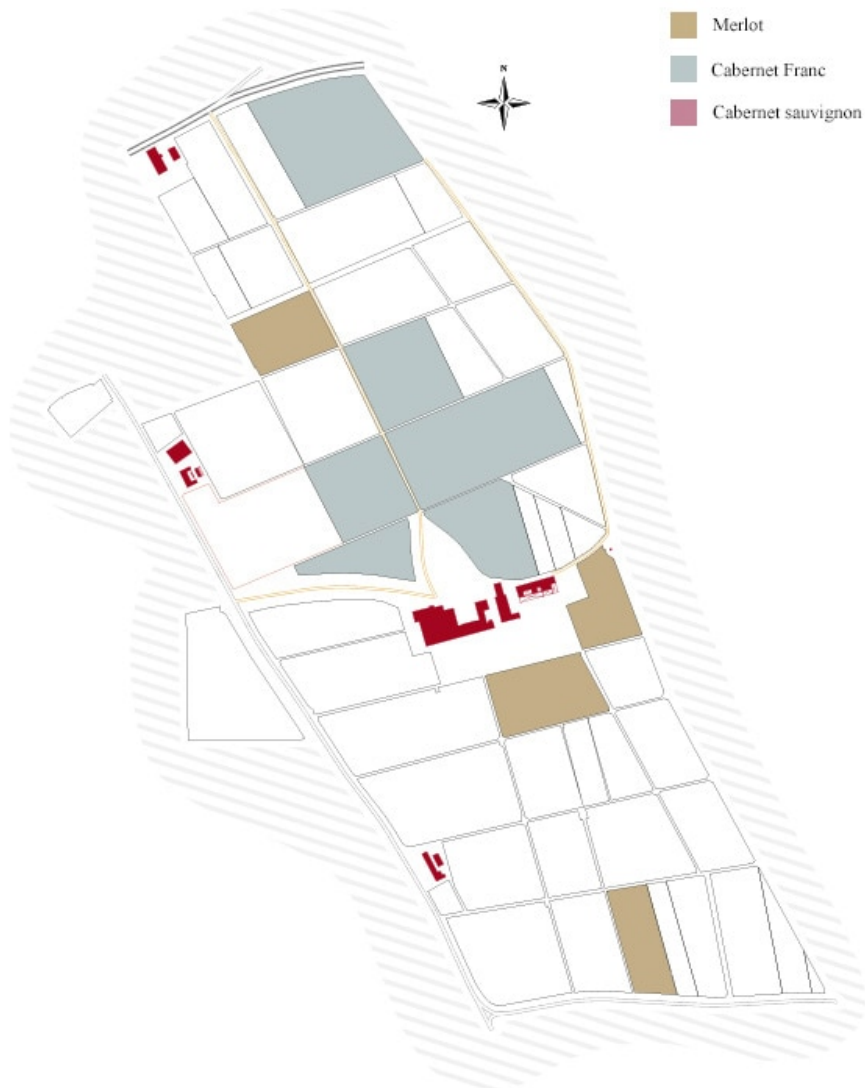
ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 1997

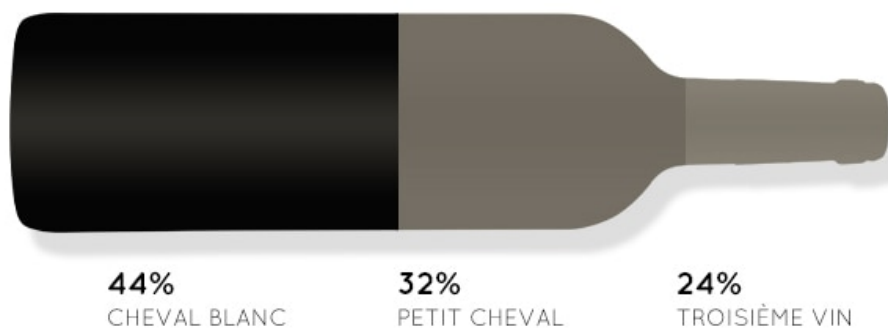


PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 1997

PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 1997



RÉPARTITION DES VINS EN 1997, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE PETIT CHEVAL 1997 PAR FORMAT



Degré alcoolique	12
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,36
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,55
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	108
Sucres réducteurs (g/L)	1,0
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Ce Petit Cheval à la proportion élevée de Cabernet franc réussit à être friand dans un millésime délicat pour la viticulture.

La jolie couleur moyennement intense révèle un début d'évolution.

Fin et intense, le nez exprime un boisé encore bien présent sur des arômes de torrification, d'amande grillée et de vanille évoluant à l'agitation sur des notes de sous-bois.

L'attaque en bouche est souple et évolue de façon harmonieuse vers des saveurs de cerise.

La finale de longueur moyenne termine sur une certaine vivacité.

L'importante proportion de Cabernet franc permet à ce Petit Cheval d'évoluer avec élégance tout en conservant sa trame aromatique fruitée et une structure charnue.