

1998 est une année classique, marquée par un climat très sec et assez frais, qui a offert des raisins d'excellente qualité.

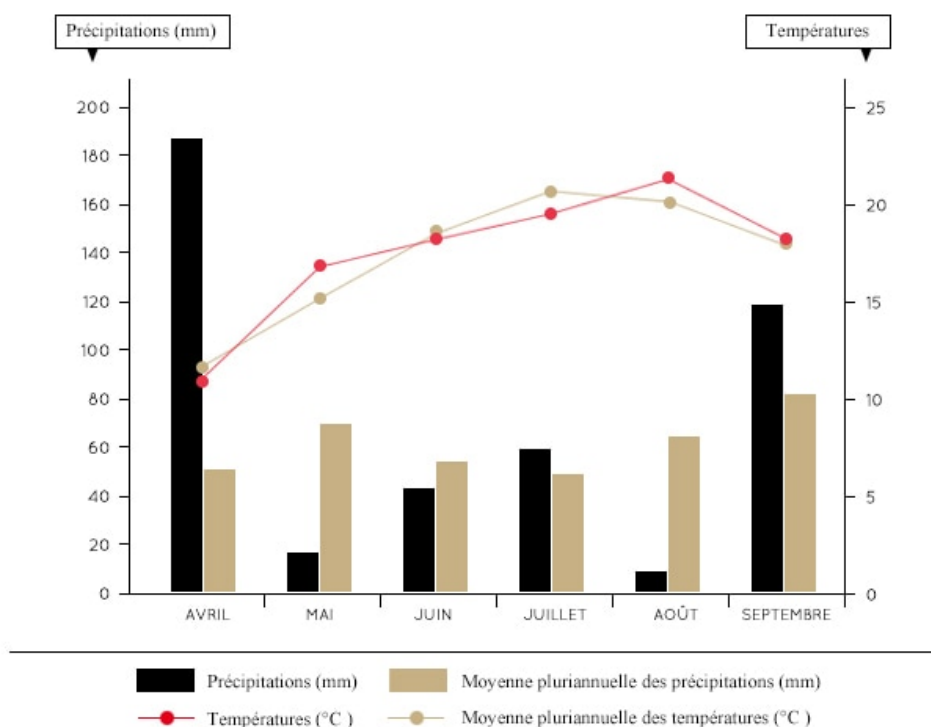
Le Petit Cheval, remarquable par sa proportion très élevée de Cabernet franc, est harmonieux, très fruité et d'une longueur exceptionnelle.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Après un mois de mai sec, les précipitations furent proches des moyennes en juin et en juillet. Août fut très sec. Sur l'ensemble de l'été, les températures furent proches des normales, avec des mois de mai et d'août plutôt chauds et un mois de juillet plutôt frais. Septembre a débuté avec un temps chaud et faiblement pluvieux. Le temps s'est rafraîchi au cours de la deuxième décennie de septembre avec de nouvelles précipitations. 1998 est une excellente année malgré les quelques pluies de septembre.

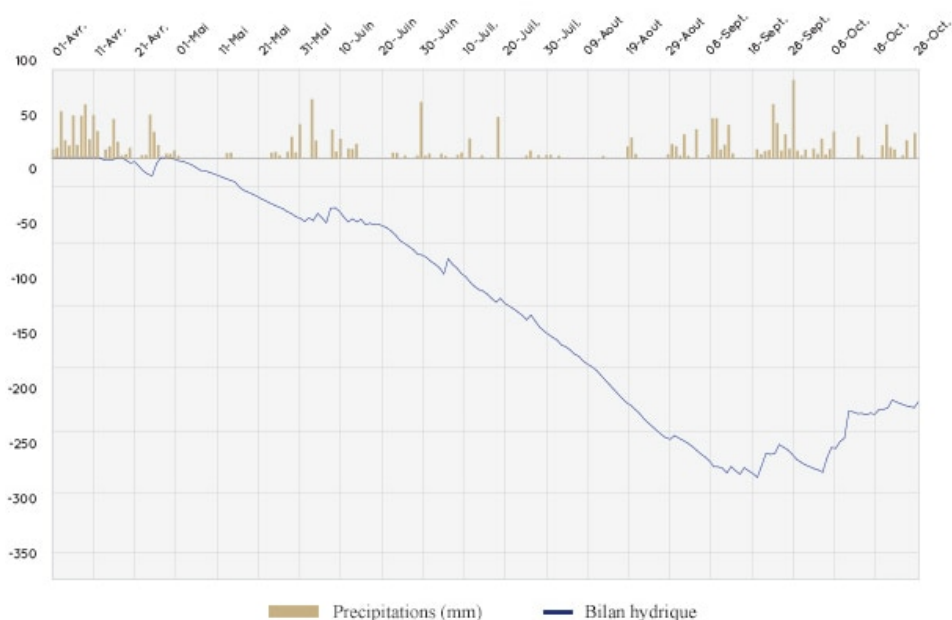
1998 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Au cours du mois d'août, le déficit hydrique fut important, provoquant un arrêt de croissance précoce et une grande concentration des baies.

BILAN HYDRIQUE 1998



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement a été précoce, 3 jours avant la date moyenne habituelle, puis la floraison et véraison se sont déroulées à des dates proches de la normale. Le temps frais, qui s'est installé dès le 11 septembre, a empêché le développement de Botrytis. La totalité des raisins de Merlot ont été vendangés avant les fortes pluies du 27 septembre.

Stades phénologiques en 1998	Merlot en 1998	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1998	Moyenne 1994-2014
Débourrement	25 mars	28 mars	29 mars	2 avril
Floraison	3 juin	30 mai	4 juin	1er juin
Véraison	5 août	2 août	9 août	8 août
Début des vendanges	21 septembre	19 septembre	28 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	25 septembre	27 septembre	5 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				

Stades phénologiques en 1998	Merlot en 1998	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 1998	Moyenne 1994-2014
Débourèvement et floraison	71 jours	63 jours	68 jours	60 jours
Floraison et véraison	64 jours	64 jours	67 jours	68 jours
Véraison et récolte	48 jours	48 jours	51 jours	50 jours

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Grâce à l'installation d'une sécheresse relative lors du mois d'août, l'arrêt de croissance des rameaux a été précoce. Ceci a permis un excellent début de la période de maturation et la production de petites baies riches en sucre et en composés phénoliques. La couleur et les composés phénoliques se sont facilement libérés au cours de la macération. Le potentiel alcoolique a dépassé 13° en moyenne sur les Merlots. La qualité des Merlots était exceptionnelle et celle des Cabernet franc fut très bonne. Les rendements ont été inférieurs à la moyenne.

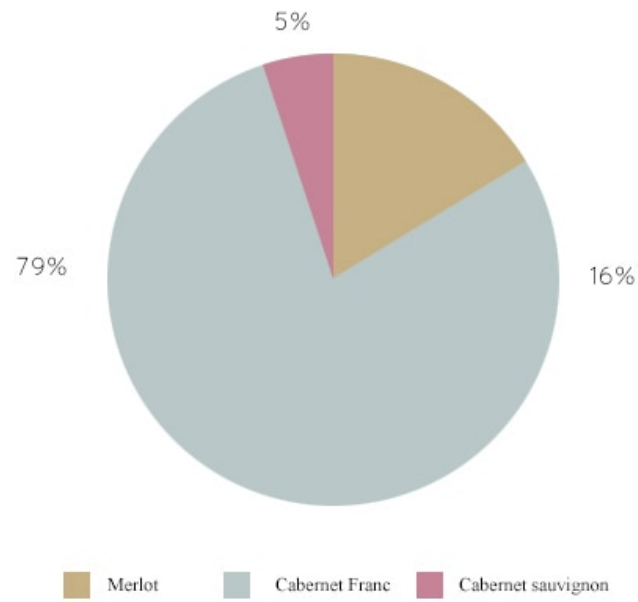
Rendement (hl/ha)		Moyenne 1996-2014
Merlot	31,0	38,9
Cabernet franc	32,2	34,2

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé de 9% de vin de presse, Petit Cheval 1998 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 1998



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 1998

PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 1998



RÉPARTITION DES VINS EN 1998, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN

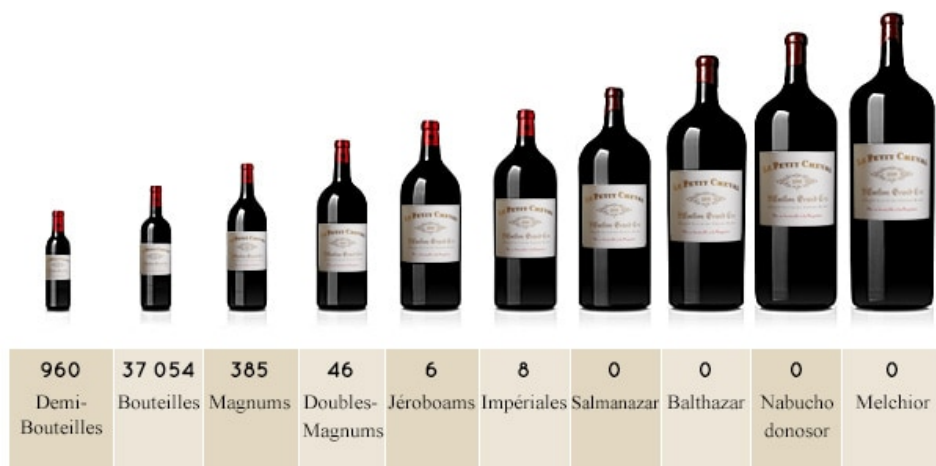


67%
CHEVAL BLANC

33%
PETIT CHEVAL

0%
TROISIÈME VIN

RÉPARTITION DE PETIT CHEVAL 1998 PAR FORMAT



Degré alcoolique	12,5
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,46
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,6
pH	3,42
SO ₂ Total (mg/L)	80
Sucres réducteurs (g/L)	0,8
IPT (DO280)	77

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Un magnifique Petit Cheval, fruité, charnu et d'une complexité parfaitement bien travaillée.

Une jolie couleur rouge rubis de bonne intensité, reflet de sa belle jeunesse.

Porté par la trame aromatique d'un fruité éclatant, le nez intense exprime tour à tour la griotte, la fraise, la cerise et le zeste d'orange. Un boisé bien intégré et des notes légèrement épicées et mentholées sont perceptibles.

Evoquant la fraîcheur de la menthe, l'attaque en bouche est nette et aromatique, évoluant harmonieusement vers des saveurs de fruits rouges mûrs. La trame tannique est serrée et droite. La finale, pure et parfaitement ciselée, porte toujours sur des arômes de fruits et offre une longueur exceptionnelle.

Remarquablement bien ciselé depuis la netteté de son attaque jusqu'à sa finale d'une

longueur remarquable, Petit Cheval 1998 est un second vin d'une qualité exceptionnelle.