

2000 est une année assez chaude et très sèche.

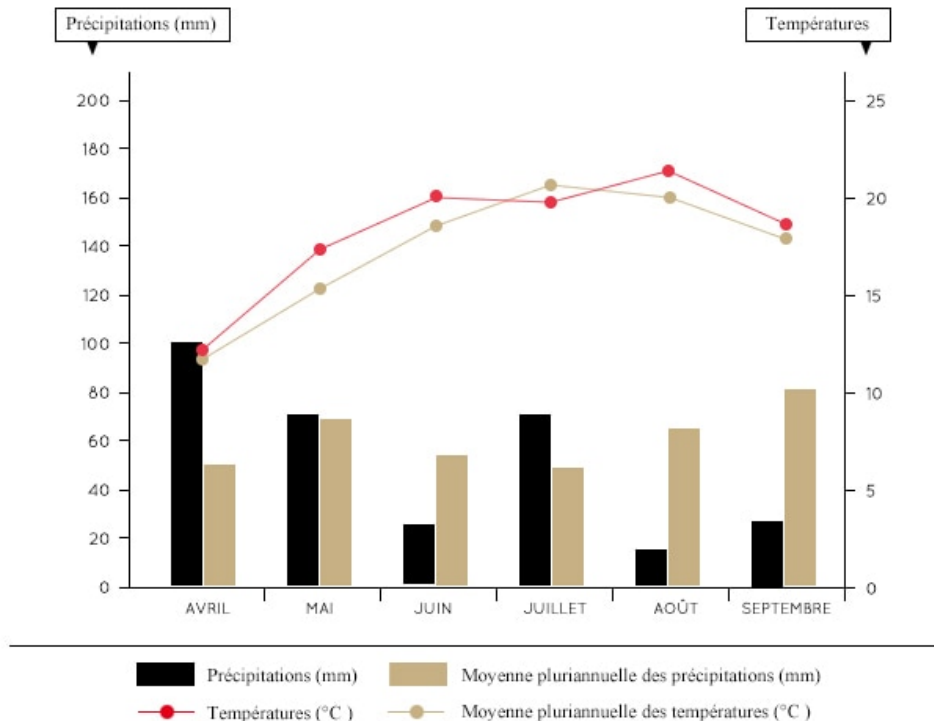
Dans ce très grand millésime, le Petit Cheval est puissant, complexe et d'un très bel équilibre.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Hormis le mois de janvier qui fut plutôt frais et sec l'hiver a été doux et pluvieux.

Le printemps fut doux et humide jusqu'à la mi-mai. Après un mois de juin sec et chaud, juillet fut de nouveau assez pluvieux (69 mm), mais une longue période de sécheresse bénéfique à la vigne s'installa à partir du 27 juillet et dura jusqu'à la fin des vendanges.

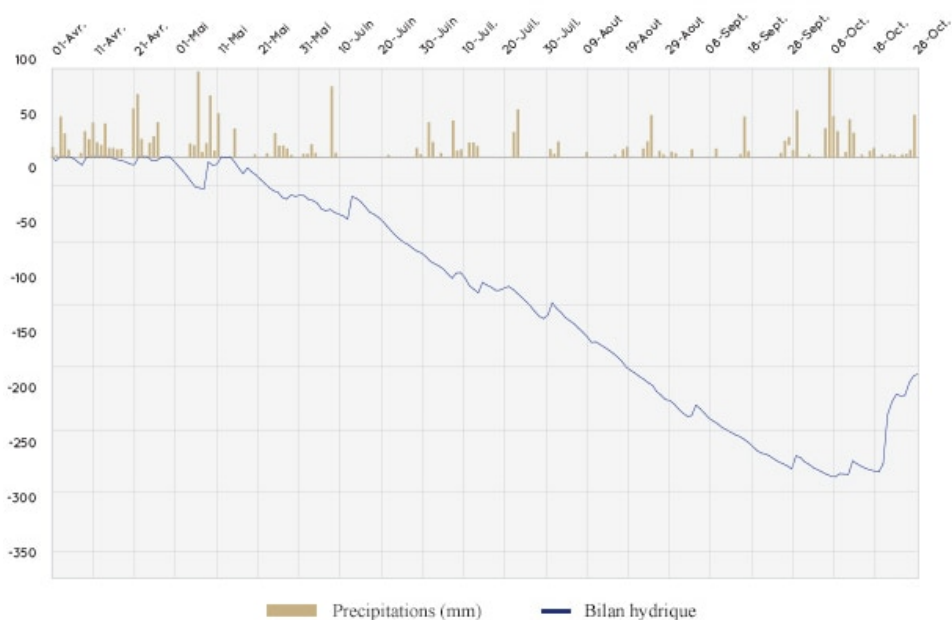


RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de connaître un déficit hydrique progressif durant son

cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. Le déficit hydrique s'est installé au milieu de l'été. Malgré les pluies de juillet le déficit s'est maintenu puis s'est creusé grâce à la sécheresse d'août et de septembre. Ceci a provoqué un arrêt de croissance précoce vers la mi-août particulièrement favorable à un bon départ de maturation des raisins.

BILAN HYDRIQUE 2000



CYCLE DE LA VIGNE

Le débourrement présente un très léger retard par rapport à la moyenne : il eut lieu la première semaine d'avril pour le Merlot et le Cabernet franc. Dès la floraison, le retard est rattrapé et les dates de mi-floraison et de mi-véraison sont proches des moyennes. Les vendanges ont été précoces : elles ont débuté le 14 septembre pour le Merlot et le 22 septembre pour le Cabernet franc.

Stades phénologiques en 2000	Merlot en 2000	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2000	Moyenne 1994-2014
Débourrement	1er avril	28 mars	7 avril	2 avril
Floraison	30 mai	30 mai	1er juin	1er juin
Véraison	2 août	2 août	8 août	8 août
Début des vendanges	14 septembre	19 septembre	22 septembre	27 septembre
Fin des vendanges	22 septembre	27 septembre	28 septembre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourrement et floraison	60 jours	63 jours	56 jours	60 jours

Stades phénologiques en 2000	Merlot en 2000	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2000	Moyenne 1994-2014
Floraison et véraison	65 jours	64 jours	69 jours	68 jours
Véraison et récolte	44 jours	48 jours	46 jours	50 jours

Le printemps pluvieux a engendré une forte pression de mildiou au début du cycle végétatif, mais la floraison s'est passée dans de très bonnes conditions grâce au retour d'un temps sec à partir du 17 mai. Le beau temps à partir de fin juillet permis une maturation du raisin dans de très bonnes conditions. L'état sanitaire atteint la perfection puisque la présence de botrytis est nul tant pour le Merlot que pour le Cabernet franc.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

La constitution du raisin à maturité fut très équilibrée. On peut noter une richesse importante en sucres et en anthocyanes, malgré un poids des baies légèrement plus élevé qu'en 1998 et 1999. La qualité du raisin a été relativement homogène sur l'ensemble du domaine, même si la vigne a eu un comportement particulier sur chaque type de sol. Sur graves, la sécheresse a limité l'accumulation de sucres, mais le faible poids des baies sur ce type de sol a été garant d'une bonne concentration en composés phénoliques. Sur argile, il faut signaler la très grande richesse en sucres des baies. Une cuve a ainsi atteint un degré alcoolique de 14,9° d'alcool et aucune cuve de Merlot n'était en dessous de 13,2°.

Les conditions climatiques durant les vendanges furent particulièrement bonnes avec une seule journée de pluie le 20 septembre...

Rendement (hl/ha)		Moyenne 1996-2014
Merlot	49,7	38,9
Cabernet Franc	36	34, 2

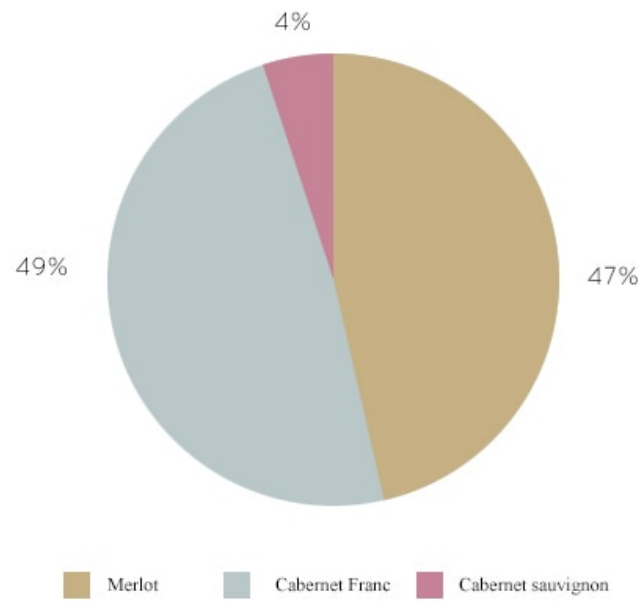
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Composé de 10% de vin de presse, Petit Cheval 2000 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.

ASSEMBLAGE

Tout comme le Cheval Blanc de la même année, l'assemblage du Petit Cheval 2000 est très équilibré entre Merlot et Cabernet franc.

ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2000



PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 2000

PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2000



RÉPARTITION DES VINS EN 2000, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN

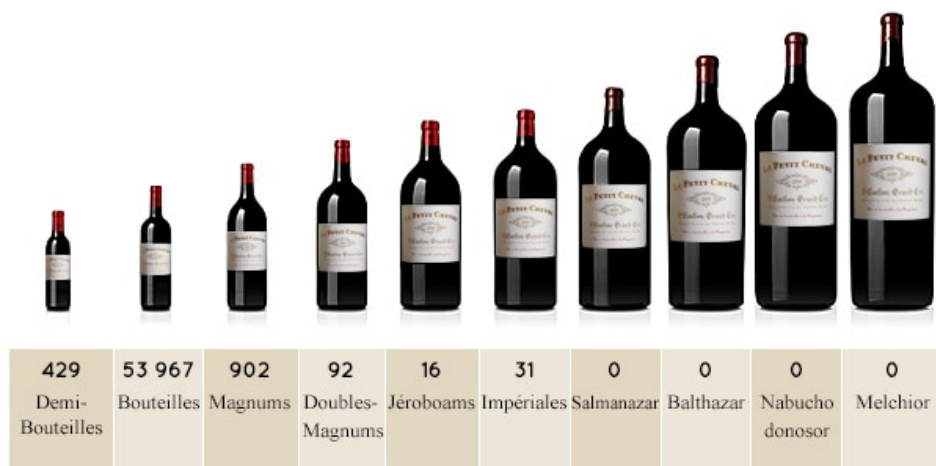


55%
CHEVAL BLANC

32%
PETIT CHEVAL

10%
TROISIÈME VIN

RÉPARTITION DE PETIT CHEVAL 2000 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,4
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,56
pH	3,46
SO ₂ Total (mg/L)	93
Sucres réducteurs (g/L)	1,1
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Dans un millésime qui a offert des raisins d'une richesse exceptionnelle, Petit Cheval se distingue par son très bel équilibre entre puissance, complexité et pureté aromatique.

La robe est intense et profonde et la couleur ne présente que de légers signes d'évolution. Le nez très fruité évoque dans une matière riche et onctueuse la cerise, le casse et le fruit à l'eau-de-vie. Il évolue sur des arômes boisés fins, parfaitement bien ciselés et travaillés qui ponctue harmonieusement ce nez d'une grande pureté.

L'attaque en bouche est puissante, mais reste fraîche et souple. La riche matière est portée par des tanins onctueux. Les arômes fruités éclatants où l'on distingue nettement le cassis sont d'une grande complexité. La finale est d'une grande longueur et conclut ce vin parfaitement bien équilibré.

Un grand Petit Cheval qui offre déjà un grand plaisir à chaque dégustation mais conserve encore une belle réserve de fraîcheur.