

2001 fut une année plutôt sèche et sans excès de chaleur.

Le Petit Cheval est complet, fruité, d'une grande longueur et d'un potentiel de garde surprenant.

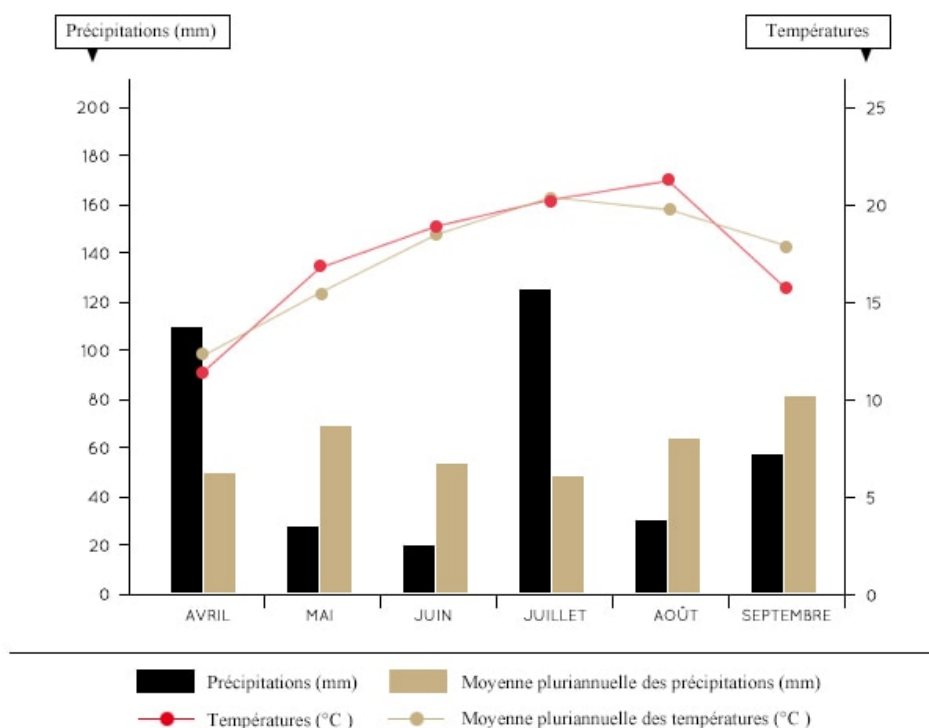
CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

Les 4 premiers mois de l'année sont doux et pluvieux, à l'exception du mois de février qui est plutôt sec. En moyenne sur la période avril - septembre 2001, les précipitations et les températures affichent des valeurs proches des moyennes saisonnières. Les précipitations sont importantes au mois de juillet (125 mm), mais relativement faibles en août et en septembre. Août est chaud (+1,6°C par rapport aux moyennes) et septembre plutôt frais (-2,2°C).

A l'exception de deux journées pluvieuses, les conditions climatiques sont favorables pendant les vendanges.

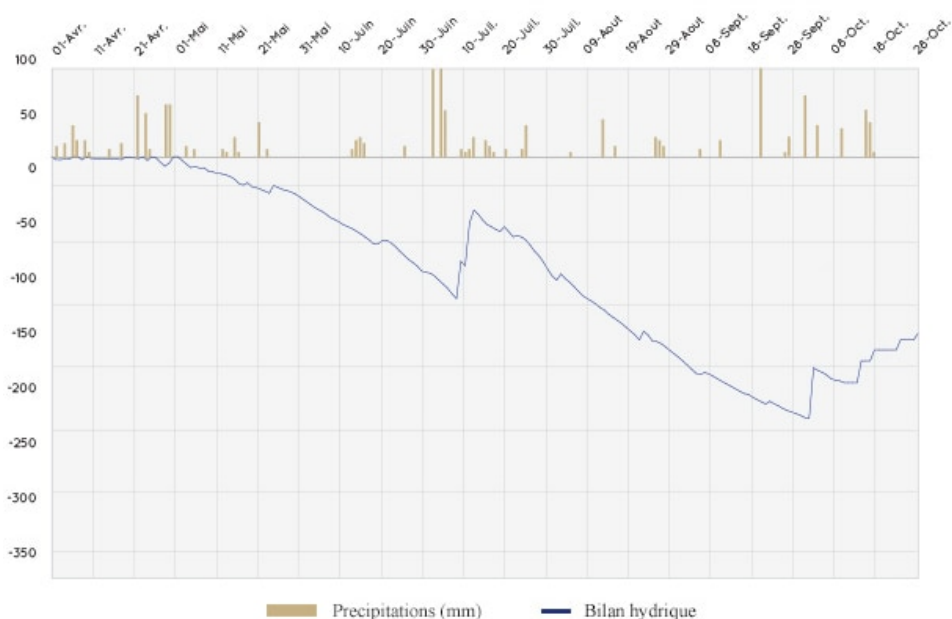
2001 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



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. Les mois de mai et de juin ont été secs. Les précipitations importantes au début du mois de juillet ont interrompu la contrainte hydrique qui était en train de s'installer. Cependant, les mois d'août et septembre ont été secs et ont induit une alimentation en eau limitante pendant la période de maturation, avec des conséquences bénéfiques sur le potentiel de la récolte.

BILAN HYDRIQUE 2001



CYCLE DE LA VIGNE

Après un débourrement précoce, la floraison a pris du retard puisqu'elle a eu lieu 3 jours après la date moyenne. La mi-véraison a été notée le 11 août pour le Merlot et le 14 août pour le Cabernet franc, les deux cépages étant en retard par rapport aux dates moyennes. Les vendanges se sont déroulées du 24 septembre au 9 octobre, soit également avec un peu de retard par rapport aux dates observées depuis 10 ans. Le décalage de la phénologie est la conséquence logique des températures relativement fraîches observées en 2001.

Stades phénologiques en 2001	Merlot en 2001	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2001	Moyenne 1994-2014
Débourrement	23 mars	28 mars	27 mars	2 avril
Floraison	2 juin	30 mai	4 juin	1er juin
Véraison	11 août	2 août	14 août	8 août

Stades phénologiques en 2001	Merlot en 2001	Moyenne 1994-2014	Cabernet franc en 2001	Moyenne 1994-2014
Début des vendanges	24 septembre	19 septembre	2 octobre	27 septembre
Fin des vendanges	2 octobre	27 septembre	8 octobre	5 octobre
Durée en jours entre...				
Débourèvement et floraison	72 jours	63 jours	70 jours	60 jours
Floraison et véraison	71 jours	64 jours	72 jours	68 jours
Véraison et récolte	44 jours	48 jours	49 jours	50 jours

L'état sanitaire au moment de la récolte a été excellent cette année puisque le taux de Botrytis est quasiment nul pour le Merlot et légèrement supérieur à 0,1 % pour le Cabernet franc ce qui est exceptionnel. La faible pluviométrie des mois d'août et septembre et les travaux en vert méticuleux sont sans doute les principaux facteurs ayant permis d'obtenir un tel résultat.

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les raisins présentent un très bon équilibre sucre/acide au moment de la récolte. Les baies de Merlot sont concentrées et de petite taille. Le rendement est de 33 hl/ha en moyenne pour le Cabernet franc et 40 hl/ha pour le Merlot.

En 2001, un grand effort est réalisé sur la qualité des travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, levage, échardage, éclaircissage et effeuillage. Ces opérations ont permis d'avoir une récolte très régulière d'une parcelle à une autre et une parfaite répartition des grappes. Elles ont permis de maintenir un microclimat lumineux à l'intérieur de la végétation et dans la zone des grappes, malgré un assez fort développement de la vigne au mois de juillet et au début du mois d'août.

2001 est une très bonne année. Un tri sévère a permis de constituer le meilleur second vin possible.

Rendement (hl/ha)		Moyenne 1996-2014
Merlot	39,7	38,9
Cabernet Franc	32,5	34, 2

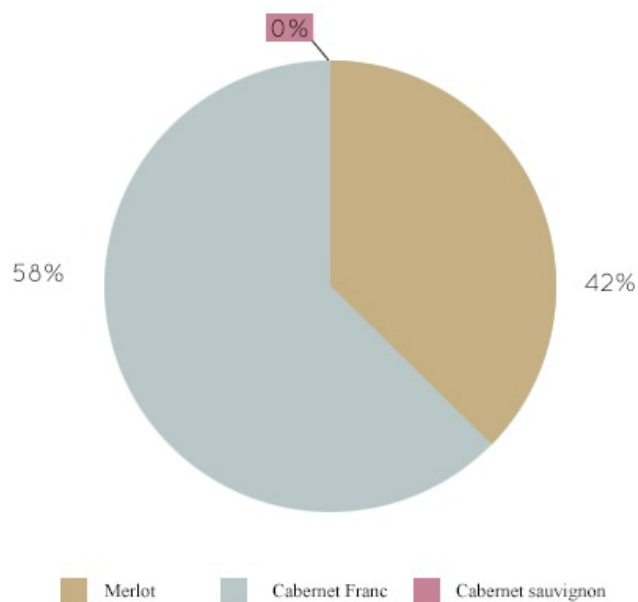
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Petit Cheval 2001 contient 4% de vin de presse.

ASSEMBLAGE

L'assemblage du Petit Cheval 2001 est dominé par le Cabernet franc.

ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2001

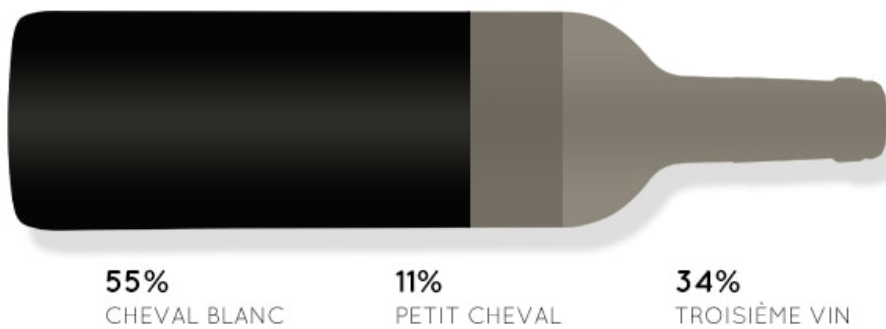


PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE DE PETIT CHEVAL 2001

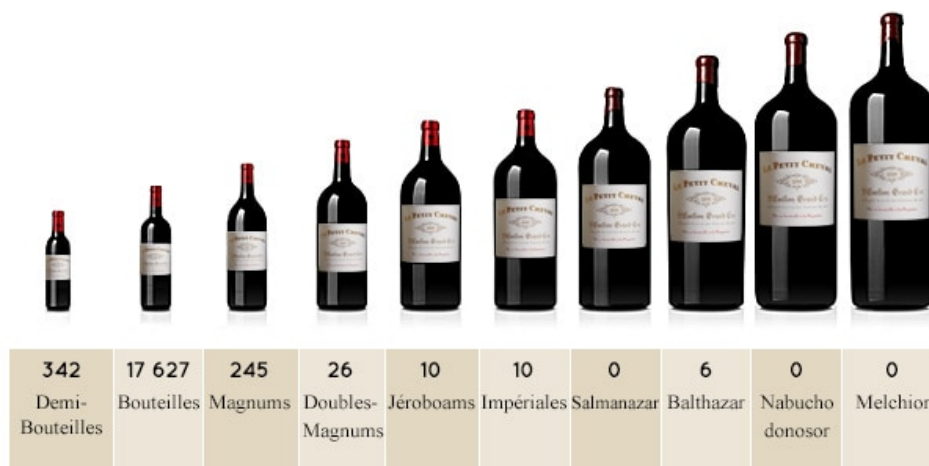
PARCELLES COMPOSANT L'ASSEMBLAGE PETIT CHEVAL 2001



RÉPARTITION DES VINS EN 2001, SELON CHEVAL BLANC, PETIT CHEVAL ET TROISIÈME VIN



RÉPARTITION DE CHEVAL BLANC 2001 PAR FORMAT



Degré alcoolique	13
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,1
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,57
pH	3,66
SO ₂ Total (mg/L)	95
Sucres réducteurs (g/L)	2,2
IPT (DO280)	72

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Un grand millésime de Petit Cheval, d'une qualité surprenante.

La robe d'un rouge sombre séduisant témoigne d'une très belle concentration.

Si le premier nez est encore un peu fermé, il s'ouvre sur des notes racées et complexes de framboise et d'épices. Très charmeur il témoigne d'une grande concentration aromatique sur le fruit mûr et le cassis. Le boisé est bien fondu et se distingue par de fines notes de vanille et d'amandes grillées.

L'attaque en bouche est souple et marquée par une grande fraîcheur et une large palette aromatique fruitée. Dense et parfaitement structuré, ce Petit Cheval est puissant et racé. Il se développe sur des tanins serrés parfaitement ciselés qui lui donnent du volume et de la longueur. La finale clôt avec élégance ce Petit Cheval de très grande qualité.

Le potentiel de garde de Petit Cheval 2001 nous surprend encore aujourd'hui.