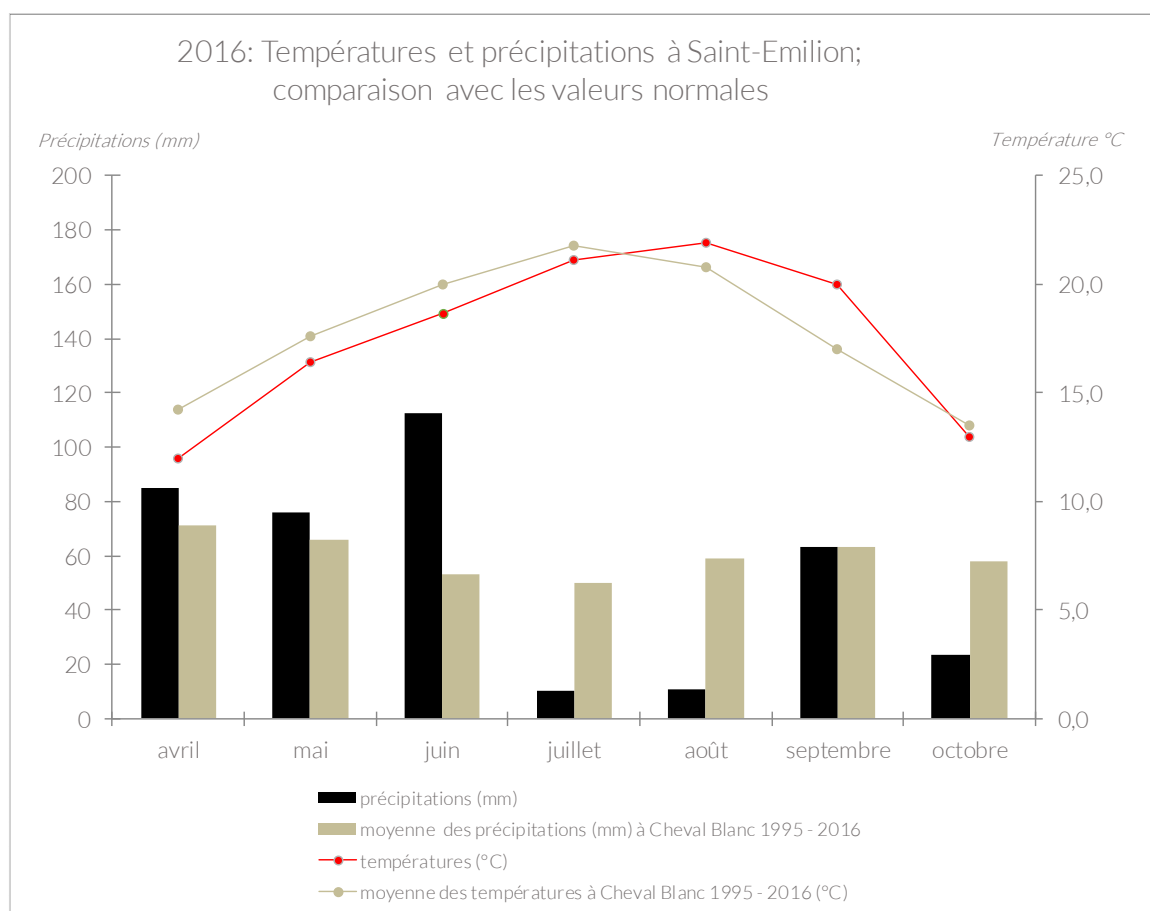


Le Petit Cheval blanc 2016



CONDITIONS CLIMATIQUES

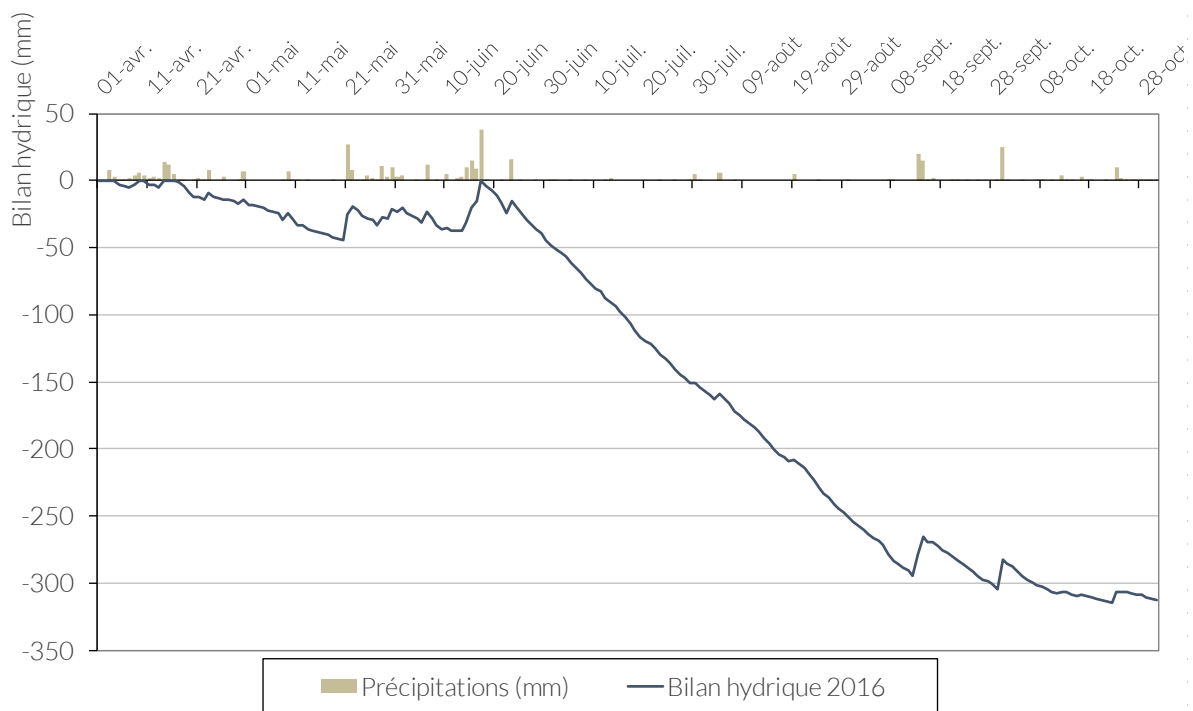
Les premiers mois de l'année furent doux et très arrosés. Les températures ont été proches des normales sur les mois d'avril à juin avec toujours des précipitations très importantes. Un temps très sec et bien ensoleillé s'est installé à partir des derniers jours de juin et s'est maintenu jusqu'à la fin de la récolte. La période 1^{er} juillet – 15 octobre a été exceptionnellement sèche. Les mois de juillet, août et septembre ont enregistré le nombre d'heures d'ensoleillement le plus élevé depuis 15 ans. Les températures sont restées proches des normales en juillet. Août fut chaud, mais avec des nuits relativement fraîches. Les vendanges se sont déroulées sous un temps sec et ensoleillé.



REGIME HYDRIQUE DE LA VIGNE

Un régime hydrique très contrasté a été observé en 2016 entre le début et la fin de la saison. Les six premiers mois de l'année ont été très arrosés (695 mm, soit largement plus que sur l'ensemble de l'année 2015). Par conséquent, fin juin les sols étaient encore proches de la capacité de rétention. En revanche, du 1^{er} juillet jusqu'à la fin de la récolte, le temps fut exceptionnellement sec. Ce régime hydrique est idéal pour les vignobles de blancs, car l'alimentation en eau est modérément limitante et particulièrement favorable à la qualité.

Bilan hydrique 2016



CYCLE DE LA VIGNE

Stades Phénologiques	
Débourrement	27 mars 2016
Floraison	7 juin 2016
Véraison	1 août 2016
Récolte	9 septembre 2016

Après un débourrement très homogène fin mars, le printemps s'est révélé extrêmement pluvieux. Fort heureusement, les mois d'été, chauds et secs, ont assuré une parfaite évolution des raisins. Les vendanges ont eu lieu dans de belles conditions et l'état sanitaire des baies était parfait.

Un léger effeuillage au soleil levant permet d'homogénéiser la maturité et d'atténuer l'aspect parfois "variétal" du Sauvignon pour donner naissance à des jus floraux, fruités et minéraux.

La richesse des jus nous impressionne dès le début car la puissance et la fraîcheur s'équilibrent parfaitement.

Au gré des replantations et surgreffages, le vignoble continue sa progression, et le millésime 2016 est issu de 6 parcelles (soit 3,9 ha) parmi les 13 (6,6 ha) qui composent le domaine.

Rendements	
Sauvignon Blanc	29,5 hL/ha

VINIFICATION

À l'issue du pressurage, les moûts faiblement débourbés sont fermentés en bois neuf, en demi-muids et cuves bois (14 et 26 hL).

Après la vinification, les bâtonnages, d'abord quotidiens, s'atténuent jusqu'à atteindre un bâtonnage par semaine à Noël.

Les vins assemblés en février poursuivent leur élevage pendant 18 mois. Ils sont alors soutirés en cuve, pour une étape d'assemblage final, de stabilisation, de collage et de clarification afin d'être mis en bouteilles le 18 mai 2018.

ASSEMBLAGE : 100 % sauvignon blanc

MISE EN BOUTEILLE

Date de la mise	le 18 mai 2018
Quantités	9 564 bouteilles
	120 magnums
Production	79 hL

ANALYSES

Degré alcoolique	14°
Acidité totale	3,72 g/L
Acidité volatile	0,45 g/L
pH	3,22

DEGUSTATION

La robe de ce Petit Cheval blanc 2016, cristalline aux reflets jaune-vert, caractérise bien le jeune âge de ce vin.

Dès le premier nez, la minéralité domine avec ses notes de silex, de pointe d'allumettes, de caillou frappé. À l'aération, le vin exprime toute sa complexité avec des notes d'agrumes frais, comme le citron jaune ou la bergamote. Les caractères agrestes comme la sauge ou le romarin se mêlent aux notes des fleurs fraîches comme l'acacia, le lilas ou la fleur de vigne.

L'attaque, franche et directe, montre toute la nervosité de ce vin. Le milieu de bouche est large et croquant. Le volume et la sucrosité s'équilibrent parfaitement avec l'acidité fraîche et droite. Le retour aromatique exprime pleinement la complexité de ce vin avec un fruité à chair blanche (pêche, poire). Sa finale, longue et riche, s'étire grâce à de jolis amers.