



DOMAINE DE CHEVALIER

Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est représenté en 1783 sur la carte de Pierre de Belleyrne, l'ingénieur géographe de Louis XVI.

En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français des eaux de vie et important négociant en grand vin de Bordeaux.

Elle est gérée depuis lors par Olivier Bernard entouré de son équipe. Sous son égide se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui depuis 140 ans signe la production de ce cru d'excellence.

Le Domaine de Chevalier rouge, produit phare de l'appellation Pessac-Léognan, appartient à l'élite des Grands Crus Classés de Bordeaux.

Le Domaine de Chevalier blanc est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.

DOMAINE DE CHEVALIER

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Appellation : Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin rouge 45 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 5 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 sélections, au gré de la maturité. Débourage et fermentation en barrique.

Vinification : fermentation directe en barrique, élevage du grand vin 18 mois en barrique (1/3 bois neuf), avec bâtonnage des lies.

ROUGE

Vendanges : manuelles en cagettes, tri

méticuleux à la vigne, puis au chai avant et après éraflage

Vinification : Deux cuiviers dont l'un équipé de petites « cuves tulipes » en béton (depuis 2013), pour accroître la sélection parcelle, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Élevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois, bâtonnage des lies durant les 4 premiers mois.

Second Vin : Esprit de Chevalier



DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE 2003

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot - 5 % Cab. Franc

Alc 13 °

Mise en bouteille : 6 juillet 2005

2003, L'ANNEE DE LA CANICULE !

Chacun en France, garde en mémoire le climat particulièrement éprouvant de ce mois d'août 2003.

« Pendant 11 jours consécutifs, du 3 au 13 août, les températures maximales dépassent 35°C, avec quelques journées à plus de 40°C, (et demeurent exceptionnellement élevées pendant la nuit !). Les précipitations furent inférieures aux normales saisonnières, mais néanmoins, l'alimentation hydrique de cet été là ne fut jamais complètement déficiente, permettant à la vigne d'assurer une vitalité suffisante » (Source : Faculté d'œnologie de Bordeaux).

CANICULE ET GRAND TERROIR

Seul un grand terroir permet à la vigne de s'adapter à certaines conditions climatiques exceptionnelles.

En 2003, le terroir du Domaine de Chevalier a montré son extraordinaire potentiel.

En dépit des conditions éprouvantes, la qualité de la vendange était superbe, car riche, très savoureuse, et surtout, recelant beaucoup de fraîcheur et un très bon niveau d'acidité. C'est là le reflet de l'excellente alimentation hydrique permise par un enracinement profond dans ce sol de graves et par la grande qualité des argiles qui ont restitué l'eau nécessaire à la vigne pour protéger les fruits et préserver leur équilibre acide.

Domaine de Chevalier rouge 2003

Commentaire de dégustation :

Depuis sa mise en bouteille en juin 2005, ce vin fait plus que tenir ses promesses...

Son nez complexe et intense de petits fruits rouges et de mûre, de confiture de prune, de moka, de chocolat, et d'épices rappelle l'originalité climatique de ce millésime... chaud.

En bouche, une structure ample et serrée, de tanins fins, élégants et racés, se prolonge en laissant apparaître les saveurs minérales réglissées et fumées du terroir.

Vin très équilibré, puissant et fin.



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

DOMAINE DE CHEVALIER 33 850 LEOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM
WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM