

# DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

## 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. Déboubage 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

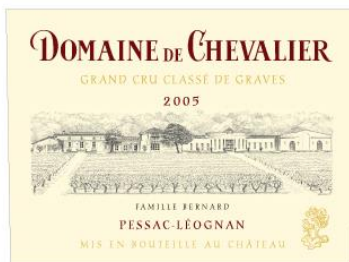
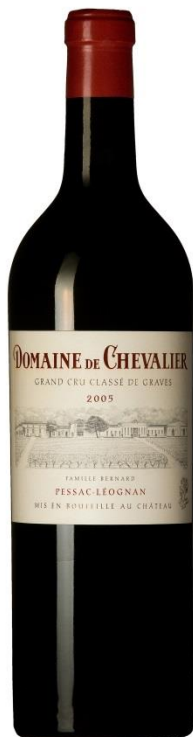
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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 2005

55 % CABERNET SAUVIGNON – 35 % MERLOT  
6 % PETIT VERDOT – 4 % CABERNET FRANC

Alc 13 °

**2005**

LE MILLESIME DE LA QUINTESSENCE

Fortement marquée par un temps sec et largement ensoleillé, l'année 2005 fut extrêmement favorable à la viticulture, particulièrement dans les sols de graves argileuses.

Après un hiver très sec et tardivement froid, la vigne a poussé régulièrement sans gelées de printemps.

Le mois d'avril, copieusement arrosé fut bénéfique au développement des jeunes pousses.

Début juin, un temps sec, ensoleillé, ventilé, a favorisé une superbe floraison et une très bonne fécondation.

L'été chaud et sec, ponctué de nuits fraîches, a déclenché une véraison franche, complète et rapide.

L'état sanitaire du vignoble a toujours été impeccable.

Chacun des cycles de la vigne s'est effectué dans des conditions quasi-idéales.

La particularité de ce millésime, tient aux concentrations record, aux maturités exceptionnelles atteintes, et au choix très précis des dates de vendanges de chaque parcelle, sans le moindre inconvenient climatique.

Avoir pu réaliser ce choix avec autant de précision est un luxe, une rareté.

2005 est un millésime historique, le millésime de la quintessence, faisant date dans l'histoire du Domaine de Chevalier et, bien sûr, dans celle de Bordeaux.

Vendanges du 26/09 au 12/10

(Me 26/09– PV 3/10 – CS 5/10)

### DEGUSTATION

*Un climat d'exception, un terroir d'exception, un vin d'exception.*

*La nature s'est exprimée, la vigne a réagi, l'homme a révélé... un Domaine de Chevalier sublime.*

**Robe d'un rouge-noir satiné**

Nez exubérant de fruits, de réglisse, de senteurs balsamiques et de terre graveleuse humide.

En bouche le velouté du merlot charme, la carrure et l'allure aristocratique du cabernet-sauvignon s'impose, l'intensité et la force du petit verdot dynamisent, l'élégance du cabernet franc lustre l'ensemble... Une finale, ... qui n'en finit pas !

Equilibre magnifique entre le minéral et le fruit, mis en valeur par une grande fraîcheur

Un millésime qui fera date et référence parmi les grands vins produits au Domaine.

Le secret de ces grands millésimes se révèle après un long et lent vieillissement...



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD

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