



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 Belleyme, 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, fleuron 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. Débourbage 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.

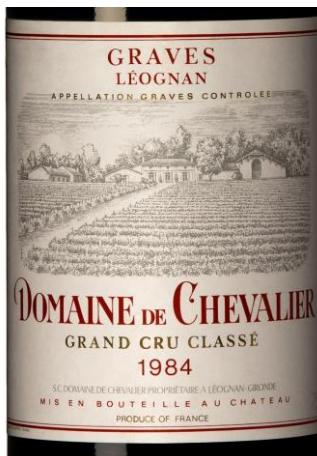
ROUGE

Vendanges : manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis au chai avant et après éraflage

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

Elevage 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 1984

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

(75 % Cabernet sauvignon – 20 % Merlot – 5 % cabernet franc)

Alc 12,5 % vol.

VENDANGES : du 25 septembre au 10 octobre

Chacun sait que la naissance du millésime « 84 » s'effectua dans des conditions difficiles : coulure du merlot, pluies abondantes de fin septembre, tornade du 5 octobre... Fort heureusement, les mois de juillet et août avaient été beaux et chauds et les vendanges, à partir du 8 octobre, se sont déroulées dans une succession de belles journées chaudes et sèches.

« La puissance et la concentration de ce Graves qui dépassent celles de 1983, sont proprement étonnantes.

Tout est exceptionnel dans ce vin : sa couleur foncée, opaque, sa vivacité aromatique, la saveur progressive d'un tanin abondant, robuste mais savoureux.

La concentration tannique a atteint des valeurs record ; cependant elle n'est pas disharmonieuse et on ne saurait parler de dureté.

Il sera intéressant de suivre l'évolution de ce 1984 hors du commun, qui fera date dans l'histoire du DOMAINE DE CHEVALIER. » (Professeur Emile PEYNAUD oenologue conseil du Domaine)

**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