



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, 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, 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 EN 2018

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Appellation : Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin rouge 50 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 5 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 tries, 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, suivi d'un tri optique au chai.

Vinification : Trois cuiviers (cuves inox, cuves tulipes en béton, cuves bois) afin d'optimiser la sélection parcelle, 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

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 1989

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot
5 % Cabernet Franc

Alc. 12,5 % vol.

Millésime 1989

Millésime inoubliable! Maturité précoce et grande richesse des raisins.

A l'exception d'Avril, froid et humide, les autres mois, jusqu'à fin octobre, ont été clairement plus chauds, plus ensoleillés, et plus secs que les 30 dernières années.

La maturité fut complète dans des conditions très favorables et nos vieilles vignes profondément enracinées n'ont pas souffert de la sécheresse. En septembre, ce temps chaud et ensoleillé continue.

Les vendanges ont été précoces se sont déroulées dans de parfaites conditions du 10 au 30 septembre.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Un grand millésime, complexe et riche aux tanins soyeux et serrés.

Depuis son plus jeune âge, ce vin s'est toujours très bien dégusté.

Aujourd'hui, la complexité aromatique est totale. Les arômes encore vigoureux de fruits rouges et noirs se mêlent aux notes de sous-bois, de terre fraîche, de forêt de pin et de boîte à cigares.

En bouche, texture soyeuse et très belle allure soutenue par une acidité rafraichissante.

Saveurs suaves, fraîches et complexes, combinées au fruit omniprésent.

Beaucoup de classe et d'équilibre dans ce vin qui semble avoir encore de belles années devant lui.

A déguster : 2019-2025

Température: 17°C

Décanter : 30 minutes avant la dégustation



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD
ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

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