



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, 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 grès 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 cuiviers 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 1999

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

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

Alc 12,5 % vol.

Mise en bouteille : juin 2001

Millésime 1999

Selon la faculté d'œnologie de Bordeaux, 1999 est un « millésime qui a demandé du temps, de l'attention et surtout un réel savoir-faire au moment de la récolte pour obtenir le stade parfait de maturité, garantie des grands vins. »

« Mais la fin du mois de mai a été très sec et le processus de floraison est allé rapidement et uniformément. En suivant : 3 mois de chaleur de Juin à Août, avec un magnifique ensoleillement. Le vignoble était sain. »

Nous avons eu de la pluie, la deuxième moitié de Septembre. Mais grâce aux bonnes conditions météo de l'été, le développement et les conditions sanitaires des raisins étaient excellentes.

C'est aussi cela, la marque d'un grand terroir !

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Une robe foncée, noire, avec des reflets rouge carmin.

Un nez intense, fruité et complexe. Minéral, épicé avec des touches balsamiques.

Une attaque suave, fruitée et glycinée. Un contact très subtil sur le palais.

La bouche est large, assez bien structurée et soyeuse. Les baies rouges sont présentes. Beaucoup de charme.

La finition est incroyable. Les tanins serrés enrobés de fruits donnent une rare élégance à ce vin.

Un vin surprenant d'équilibre, de richesse et de raffinement.

Noble et élégant. Très bon cru.

Température 17°C

Décanter 30 minutes avant de servir



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