

# 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 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 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.

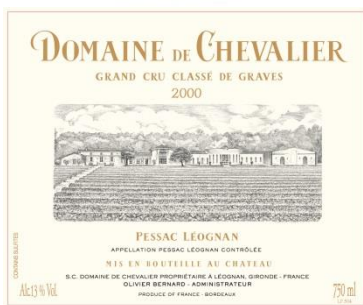
## ROUGE

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 à 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 BLANC 2000

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

(85 % sauvignon – 15 % sémillon)

Alc 13 °

**2000**

Une grande année avec un bon rendement. Un joli printemps et un été chaud. Des fruits très mûrs et sains. Le soleil en continu durant toutes les vendanges.

Récolte des premiers sauvignons blancs début septembre et les derniers cabernets le 10 octobre.

### Commentaire de dégustation :

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2000

Couleur cristalline, or pâle reflets verts. Nez intense, pur, très complexe. Sensation de fraîcheur (agrumes, fruits exotiques, fleur, minéraux). Vif et riche à l'attaque en bouche, grande intensité de saveurs. Acidité bien présente.

Développement puissant et ample, l'acidité dynamise le vin.

Saveurs complexes omniprésentes, la minéralité donne une impression de structure.

Très long en bouche, très "équilibré".



**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