

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 grès 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

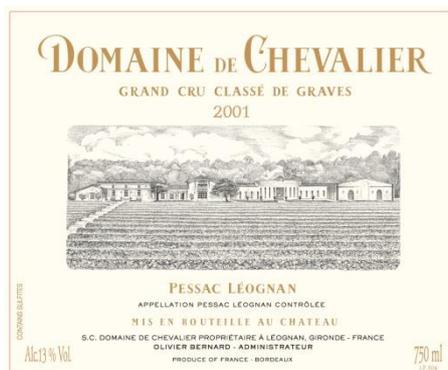
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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, 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 2001

(80% Sauvignon - 20 % Sémillon)

Alc 13 °

VENDANGES : PREMIERE QUINZAINE DE SEPTEMBRE, EN TROIS TRIES, LE MATIN
(POUR LA FRAICHEUR ET LE POTENTIEL AROMATIQUE)

Mise en bouteille : 17 mars 2003

Selon la Faculté d'œnologie de Bordeaux:

La première caractéristique météorologique majeur de millésime 2001, c'était l'hiver très humide (1004 mm de précipitations, d'Octobre à Mars, ont été enregistrés à la station météo: le double de la moyenne des vingt dernières années et dépassant la pluviométrie normale de l'année entière)

Tout au long de la période de maturation et en particulier au cours des 2 dernières semaines, les cépages blancs ont bénéficié de conditions météorologiques très favorables. Le raisin était très sain avec un équilibre parfait entre l'acidité et le sucre.

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2001
80% Sauvignon - 20 % Sémillon

Dégustation :

Couleur paille clair avec des reflets verts.

Un nez complexe et mûr : des arômes de citron givré, alcool de poire, fruit blanc, gingembre, anis et eucalyptus.

La bouche est pleine, charnue, puissante et délicieusement concentrée. Un sentiment de structure tannique. Un important support minéral.

Très long avec une belle acidité citronnée.

Millésime exceptionnel du Domaine de Chevalier Blanc.



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD
ADMINISTRATEUR: OLIVIER BERNARD

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