

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 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

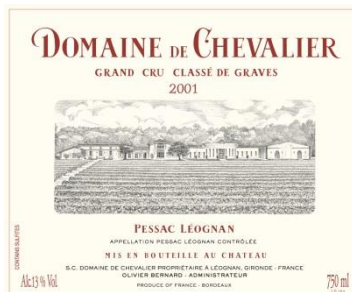
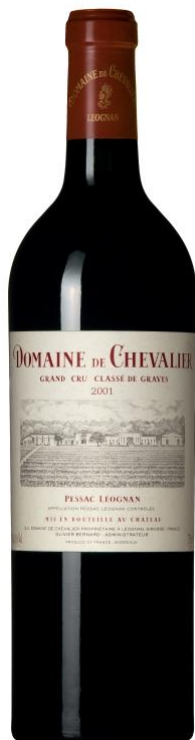
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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, 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 2001

65% CABERNET SAUVIGNON - 30% MERLOT - 5% CAB. FRANC

ALC 13°

2001

COMMENTAIRE DE LA
FACULTE D'ENOLOGIE DE BORDEAUX

« Grâce aux bonnes conditions de l'été et du début de l'automne, les raisins rouges sont arrivés en fin de maturation à une constitution qui, sans être exceptionnelle, était très bonne. Comparativement à 2000, la qualité des vins, comme la constitution des raisins, est plus hétérogène. La nature des sols, le mode de conduite de la vigne ont eu une influence très importante, tant sur les teneurs en sucres et en acidité que sur les composés phénoliques. Dans certains cas, il a fallu savoir retarder le ramassage par rapport aux dates initialement prévues : bien entendu, cela supposait une vigne en parfait état sanitaire. Les vins se remarquent par leur fruit et leur fraîcheur qui leur donnent beaucoup d'agrément. Ils ont une belle couleur et une trame tannique qui leur imprime une structure dense et harmonieuse. Les meilleures réussites issues de vignes cultivées sur de grands terroirs avec des rendements limités ont en outre un gras et une complexité qui les rapprochent des plus grands vins. »

DEGUSTATION

Couleur rubis-pourpre profond, noire au centre et très brillante.

Nez intense. Bouquet d'arômes frais et complexes. Fruits rouge-noir, épices poivrées, tabac, cuir frais, réglisse avec une note minérale très fraîche mentholée, truffée et de terre graveleuse mouillée.

En bouche la structure tannique est superbe, soyeuse, élégante, distinguée et puissante. Le vin est charnu et fin. Le fruit est toujours présent. Sensation de grande race. Très bel équilibre. L'acidité fruitée donne de la vivacité et de la fraîcheur. Très long en bouche. (2014-2025)



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