

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 grès de la maturité. Débourageage 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



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD
ADMINISTRATEUR: OLIVIER BERNARD

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

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2002

(80% Sauvignon - 20 % Sémillon)
Alc 13 °

Mise en bouteille : juin 2004

Conditions climatiques

Un hiver 2001-2002 extrêmement sec et froid, suivi d'un printemps également fort sec. Précipitations très faibles en juin et juillet puis un mois d'août couvert et plutôt froid avec cependant 2 grosses pluies d'orage les 10 et 20 août. Fin août, le beau temps s'établit, accompagné de vents de Nord-Est et Est, il persistera jusqu'au 15 octobre.

Seuls 400 mm d'eau sont tombés entre novembre 2001 et septembre 2002 (la moitié d'une année ordinaire).

Le temps exceptionnel de septembre et de la première décennie d'octobre nous a incités à retarder le début des vendanges. Il était grandement nécessaire de combler l'ensoleillement manquant de l'été.

2002 a été un millésime très difficile.

Cependant réussi au Domaine de Chevalier grâce aux multiples soins, apportés au vignoble, à un suivi et une observation de tous les instants, et à une vinification raisonnée et adaptée.

DÉGUSTATION

Couleur légèrement dorée toujours avec des reflets verts pâle. Grande limpidité. Très brillant. Nez intense, complexe, pur et très fin. Notes de fruits blancs exotiques, de fleurs, de menthe et de tilleul accompagnées d'arômes et de fraîcheur minérale, pierre à fusil, silex et quartz.

En bouche, attaque vive, les arômes du sauvignon bien mûr emplissent la bouche. Relai de saveurs complexes et fraîches. Fruits blancs confits, figue, amande et noisette beurrée. Grande délicatesse au palais avec beaucoup de résonance et de netteté. Finale soyeuse fraîche, fruitée, complexe et très longue.

Très beau vin avec de la réserve
A boire 2015-2022.

