

# 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

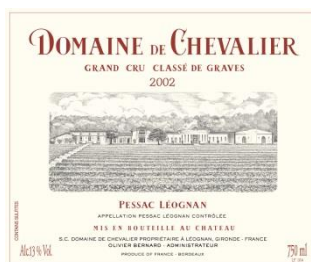
**Vendanges** : manuelles en cagettes, tri

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.

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 ROUGE 2002

### APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

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

Alc 13°

**Vendanges manuelles** : 02/10/02 – 15/10/2002

**Mise en bouteille** : 1<sup>er</sup> juillet 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. Le départ des vendanges de merlot est donné le 2 octobre. Les cabernet-sauvignons, eux, seront coupés entre le 7 et le 15 octobre, bénéficiant de près de 6 semaines de beau temps sec consécutif. Cette vendange a également profité du triple tri mis en place en 1999 :

1<sup>er</sup> tri à la vigne par le vendangeur

2<sup>e</sup> tri sur table avant éraflage

3<sup>e</sup> tri sur table après éraflage

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.

**Commentaire de dégustation** : Ce vin rouge se manifeste d'abord par une belle couleur rouge sombre, légèrement tuilée sur le bord.

Cette première évolution se traduit au nez par une complexité aromatique bien spécifique des vins de Chevalier. Notes de fruits mûrs et épices fumées dans une ambiance fraîche et réglissée.

En bouche le vin est immédiat. Les tanins bien présents sont fondants, fruités et très savoureux. La chair du vin est délicate.

Une bonne acidité dynamise ce vin suave, long et racé.

Malgré son jeune âge (10 ans !), nous conseillons de boire ce vin qui se livre complètement. Une courte décantation en carafe le dévoile encore plus.



**PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD**

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