



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

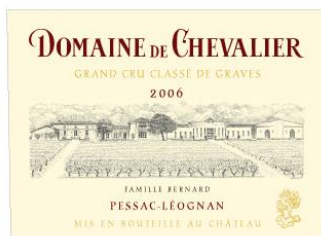
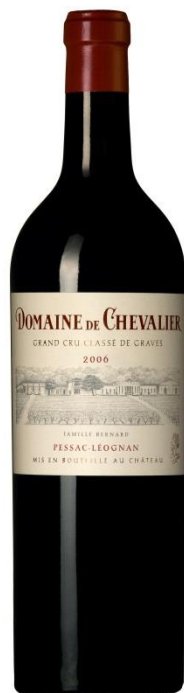
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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 parcellaire, 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 2006

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

(60% Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot
5 % Petit Verdot – 5 % Cabernet Franc)

Alc 13°

Mise en bouteille : Juin 2008

DEGUSTATION:

Sombre, intense, rubis sur le disque, avec un cœur noir brillant.

Saveurs caractéristiques et complexes. Intensité, finesse et distinction.

Fruité rappelant la mûre, le cassis, la cerise noire et la myrtille. Saveurs minérales, mises en évidence par une touche de graphite. Fumé et menthe fraîche, expriment le sol graveleux mêlé avec l'argile. La forte proportion de Cabernet Sauvignon donne un caractère épicé.

Une attaque en bouche fraîche, douce et fruitée évolue sur une importante structure tannique moelleuse et de haute gamme. Un retour de bouche fumé, sur la réglisse, le résineux renvoie au nez les arômes fruités.

Les tanins sont très élégants. Ils amènent le vin dans une superbe finale, délicate et équilibrée avec une bonne acidité.

Vin à déguster après vieillissement entre 2016 et 2024

C'est un grand Domaine de Chevalier, une référence.

Notes:

Il est important de décanter le vin pour profiter d'une bonne aération.

Ainsi le bouquet aromatique s'ouvrira plus rapidement et les tanins nobles offriront leur douceur.

Avant 10 ans : décanter 3-4 heures avant

10 à 15 ans : décanter 2 heures avant

Après 15 ans : décanter 1 heure avant



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD - GERANT : OLIVIER BERNARD

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