

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, 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, fleuron 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

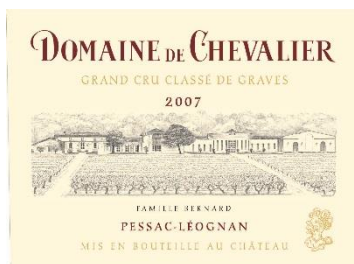
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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 2007

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

55% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot -
5% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot
Alc 13°

Vendanges : 27/09/2007 – 16/10/2007

Mise en bouteille : juin 2009

2007

Un millésime miraculé par l'été indien

Le temps maussade de l'été et les pluies de fin août ont permis à beaucoup (trop) de gens de dire que 2007 ne serait pas grand... Or de mémoire d'hommes, on a rarement connu un été indien aussi parfait pour sauver un millésime.

Certes un bel été est indiscutablement une promesse de récolte qualitative mais l'intensité de l'ensoleillement de l'arrière-saison est l'assurance d'un grand millésime.

En 2007, une très longue période de maturité sans excès de chaleur ayant bénéficié d'un ensoleillement exceptionnel en septembre et en octobre, a garanti la finesse des tanins, la complexité aromatique et la concentration des différents cépages.

Retour sur les conditions climatiques de 2007...

Un mois d'avril estival laisse la place à une fin de printemps assez humide. Vient ensuite un été assez frais et parfois pluvieux jusqu'à fin août. Une attention permanente et un travail précis furent nécessaires dans le vignoble pour garantir l'état sanitaire. Fin août nous restions plus que jamais dans l'espoir d'un beau mois de septembre...

Un rêve exaucé à partir du 31 août

La protection de l'anticyclone nous apporte un merveilleux mois de septembre, le plus ensoleillé et le plus sec depuis 60 ans! Ces conditions se prolongeront jusqu'à la fin octobre. Un été indien historique qui nous a permis d'attendre la parfaite maturité des fruits.

Il fallait faire preuve d'une grande patience cette année-là pour parvenir à une maturité optimum. Nous avons pris des risques en vendangeant les Cabernet Sauvignon jusqu'au 16 octobre, après 40 jours de soleil presque ininterrompu!

Commentaire de dégustation :

La belle robe de ce vin et la qualité de son expression aromatique composée traduisent sans équivoque un très bon niveau de maturité.

Le nez est intense, complexe et très charmeur - Notes douces, fruitées, épicées et grillées.

Une attaque en bouche fruitée et onctueuse précède un corps plein, riche et de grande structure. Ces tanins de velours, gainés de fruit, accompagnent longuement la dégustation et tardent à s'éclipser en finale pour laisser s'exprimer à nouveau un fruit très net et la fraîcheur minérale du terroir de Chevalier. Température 17-18°



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

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