

# 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 VIGNOLE 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

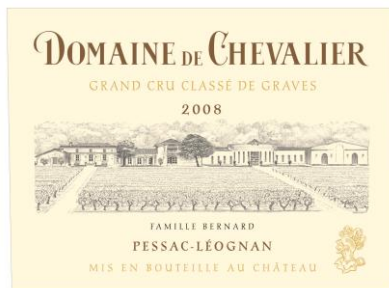
**Vendanges** : manuelles en cagettes, tri

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 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 BLANC 2008

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

85% SAUVIGNON – 15% SEMILLON

Alc 14°

**Vendanges** : du 19/09/ au 02/10/2008

**Mise en bouteille** : 21/04/2010

DE BELLES VENDANGES TRES TARDIVES

Ce millésime restera assurément une référence historique, au Domaine de Chevalier : Les vendanges ont commencé à l'heure où elles finissent habituellement. Le printemps frais a repoussé la floraison à la mi-juin. L'été timide mais finalement assez sec n'a pas pu combler ce retard.

**Mais du 15 septembre au 25 octobre le soleil a régné en maître :**

Ce formidable « été indien » a sauvé les vendanges 2008, les plus tardives de l'histoire du Domaine. Grande luminosité, vents secs, températures élevées le jour et fraîches la nuit ont apporté une grande richesse en sucre et une belle acidité à nos vins blancs leur offrant puissance aromatique et fraîcheur, ainsi qu'une grande envergure.

DES GRANDS VINS DE GARDE DENSES ET MINERAUX

19 « tries », effectuées au gré de la maturité, ont permis de respecter toutes les nuances du terroir. Ces vendanges sur mesure ont eu lieu exclusivement le matin pour préserver la fraîcheur du fruit.

En vinification, débourage et fermentation alcoolique en barrique ont permis d'exprimer finement les caractéristiques du millésime : fruit éclatant, concentration, fraîcheur et minéralité.

Évènement remarquable : depuis l'arrivée d'Olivier BERNARD, c'est la première fois que tous les lots de vieilles vignes participent à l'assemblage du grand vin.

**Rendement faibles avec une magnifique acidité : 28 hl/ha en blanc et un degré naturel supérieur à 13,5° naturel, PH 3.08.** Cette belle acidité, est gage de fraîcheur, de pureté et d'équilibre.

## Dégustation :

Explosion fruitée, équilibrée entre fruits exotiques, agrumes et pêche de vigne avec fraîcheur et pureté.

Bouche ample, puissante, concentrée et très minérale. L'acidité équilibre bien cette richesse et prolonge longuement le vin dans une harmonie remarquable.



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