

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 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

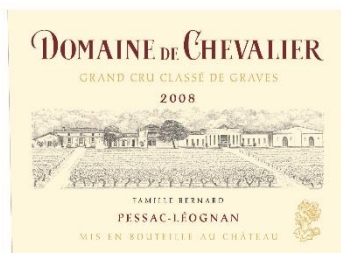
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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 2008

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

66% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot-9% Petit Verdot
Alc 13,5°

Mise en bouteille : juin 2010

**De grands vins de garde denses et minéraux
Un millésime qui a pris tout son temps**

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:

Grande luminosité, vents secs, températures élevées le jour et fraîches la nuit, ont accompli jusqu'à fin octobre l'œuvre de ce millésime.

Ce formidable « été indien » a sauvé ces vendanges 2008, les plus tardives de l'histoire du Domaine.

Des rendements faibles, des fruits très concentrés, de magnifiques acidités, des indices de tanins record.

40 hl/ha en rouge supérieur à 13° naturel, PH 3.63, indice de tanins de l'assemblage > 75.

Ce niveau d'acidité (PH) va assurer un superbe équilibre, exprimer et maintenir toute la fraîcheur aromatique et garantir une excellente garde du vin.

Pas une seule goutte d'eau n'est venue perturber ces vendanges historiquement tardives, triées à la main et mises en cuve par gravité.

Du 6 au 15 octobre : Merlot

Le 16 octobre : Cabernet Francs et Petit Verdot

Du 17 au 25 octobre : Cabernet Sauvignon

Les cépages pleinement mûris par cette très longue période ensoleillée, ont gardé toute leur fraîcheur et ont dévoilé, après vinification, un potentiel au-delà de nos espérances.

La densité et la qualité des tanins sont impressionnantes.

Dégustation :

Vin foncé, très brillant. Fruit éclatant de maturité et de fraîcheur.

La structure est dense, ferme avec une grande classe.

Vin corpulent et racé, élégant aux arômes complexes, embelli par une magnifique pureté minérale et une belle acidité. Vin de garde.



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