

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.

Débourbage 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

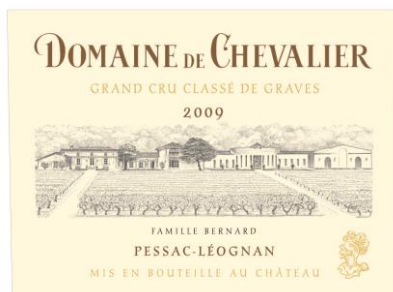
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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.

Elevage 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 2009

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

80% SAUVIGNON – 20 % SEMILLON
Alc 14°

Mise en bouteille : 25/05/2011

UN VRAI CHALLENGER POUR LE 2009

Le jugement d'un millésime se fait non seulement par l'analyse pure du fruit et du vin mais aussi par sensation et comparaison aux millésimes passés. Dans le cas de 2009, le seul à soutenir la comparaison est le splendide 2005.

Le printemps beau et parfois bien arrosé fut chaud en mai entraînant de violents orages de grêle qui épargnèrent heureusement le vignoble du Domaine. La floraison s'est déroulée de fin mai à début juin dans d'excellentes conditions.

Les températures et l'ensoleillement de l'été et du début d'automne, bien supérieurs à la moyenne, ont largement mûri les différents cépages et assuré l'état sanitaire de la récolte.

Jamais la décision de vendanger n'a été dictée par des risques climatiques, mais seulement par des sensations intimes, cépage par cépage.

Entre les blancs secs et les rouges la récolte s'est étalée sur un mois et demi, du 2 septembre au 15 octobre. Cette année nous avons pu prendre le risque d'attendre le temps nécessaire à la plénitude de la maturité de chaque cépage. Cela montre à quel point nous attachons de l'importance à la qualité de la maturité phénolique, à la concentration naturelle et au subtil équilibre nécessaire à l'élaboration de très grands vins. De plus, les rendements ont été très corrects aussi bien en blanc qu'en rouge.

Dégustation :

Couleur vive, citron jaune aux reflets vert pâle

Nez floral très pur et délicat suivi de fruits blancs mûrs et juteux : poires, pêche blanches, pomme verte.

Bouche riche ample avec une minéralité intense et une grande complexité de saveurs.

Finale longue et succulente avec une pointe exotique.

Impressionnant de style et de pureté.

Grande classe.

Quelque chose de plus existe dans ce millésime, autant en blanc qu'en rouge, un supplément d'âme, un éclat hors du commun, une touche presque magique. Nous sommes loin du monde variétal...



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