

# 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. 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

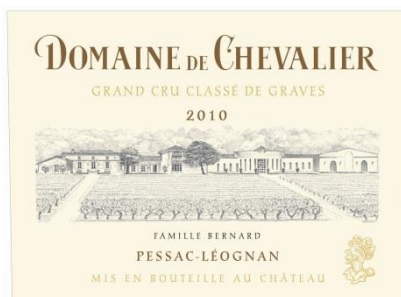
**Vendanges** : manuelles en cagettes, tri

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 2010

85% Sauvignon - 15% Sémillon

Alc 14 °

**VENDANGES** du 09/09 au 28/09/2010

Seulement le matin

(fraîcheur et potentiel aromatique)

**Mise en bouteille** : 30/05/2012

### PROFIL D'UN GRAND MILLESIME

Il n'a rien à envier au fabuleux 2009, aussi bien en Blanc qu'en Rouge...

Un début de printemps frais retarde un peu le débourrement puis les conditions s'améliorent à la mi-avril et la pousse est très homogène. **La floraison s'est faite rapidement.** En juillet, nous avons un beau temps chaud, le vignoble est très sain. **Fin juillet - début août**, un arrêt de croissance très net favorise une **véraison rapide. La maturation commence.**

Il ne pleut toujours pas et cela contribue à observer de **petites baies dans tous les cépages.**

**Le mois d'août** est sec, lumineux, mais sans grande chaleur.

**Un mois de septembre** tout aussi sec et radieux assure une fin de maturité lente et totale des cépages blancs.

Au final, cette longue sécheresse sans chaleur a engendré des fruits très riches en sucres et en polyphénols avec une grande acidité. La petite taille des baies a favorisé à une grande concentration naturelle (rapport pellicule/jus élevé) mais a aussi diminué le rendement.

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2010

85% Sauvignon - 15% Sémillon

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

*Couleur cristalline, or pâle aux reflets verts.*

*Nez de pêche de vigne, d'agrumes, de fruits exotiques marqués d'une minéralité intense.*

*En bouche, concentration, pureté des saveurs et équilibre quasi parfait entre sucrosité (fruits mûrs) et salinité (minéraux).*

*Acidité structurante.*

*En finale, fraîcheur impressionnante et très grande longueur.*

*Grand potentiel de garde (10 ans ou plus).*



**PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD  
OLIVIER BERNARD**

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