



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

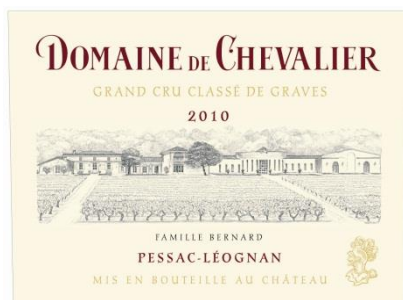
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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 ROUGE 2010

(65% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 5% Petit Verdot)

Alc 13,5°

VENDANGES du 6/10 au 19/10/2010

Mise en bouteille : 03/09/12 au 07/09/2012

#### 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.** Les rouges suivent et bénéficient de ce temps merveilleux, cependant les baies sont toujours aussi petites !

**Le mois d'octobre arrive, toujours sans pluie, avec du soleil et de grandes amplitudes thermiques accélérant la maturation phénolique des rouges.**

On souhaite de la pluie... qui arrivera (enfin) le 4 et le 10. Les maturations se précisent, les petites baies chargées de tanins s'affinent... nous sommes prêts à vendanger.

**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 ROUGE 2010

65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 5% petit verdot

#### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

*Couleur rouge noire très intense, très brillante.*

*Arômes purs et éclatants de fruit rouges et noirs.*

*De grands arômes de réglisses et de minéraux mentholés font aussi partie du bouquet.*

*En bouche, la concentration, la puissance, la fraîcheur et la finesse s'imposent...*

*Les tanins sont très élégants. Grande longueur en finale.*

*Grand potentiel de garde !*



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

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